

<<拿手热菜>>

图书基本信息

书名：<<拿手热菜>>

13位ISBN编号：9787536675698

10位ISBN编号：7536675690

出版时间：2006-1

出版时间：重庆出版社

作者：陆荣华

页数：68

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<拿手热菜>>

内容概要

都市美味，名师拿手菜。

本书是上海建国宾馆推出新式菜点系列的一本，选编的菜品发挥上海菜特色，兼容东西南北口味，不乏中西合璧佳肴，又有独具烹饪大赛金牌菜点。

本书图文并茂，对于各道佳肴美味用料、制作方法、特点及制作关键详细列出，让你一饱眼福！

上海滩的餐饮业迎来了空前的挑战和机遇。

面对挑战，我们建国宾馆激流勇进，创意做菜，革新图强，推出了不少新式菜点，取得了些微成绩。驻足回望，现将创新实践中的一鳞半爪汇编成册，计《开胃头盘》《海鲜河鲜》《拿手热菜》《健康菌菇》《精美点心》五本图文并茂的书籍。

书中毛纺的菜品发挥上海菜特色，兼容东西南北口味，不乏中西合璧佳肴，独具烹饪大赛金牌菜点。藉此出版，现同行进行交流，望同行与爱好者不吝赐教，以冀上海滩的菜点涌现更多新品佳作。

<< 拿手热菜 >>

书籍目录

顺德煎焗鱼头桑拿蛙腿烧汁烟肉卷海胆胜瓜杯日式铁板银鳕鱼冰镇万紫千红美极脆骨鸭舌鲍鱼鸡丝烩饭翡翠夏果鲍鱼粒黄椒瓜炒猪颈肉芦笋泡椒墨鱼滑鲜果软滑牛筋法式红酒煎鹅肝韩江生包菜脆皮鹅肝卷蟹黄鸳鸯瓜蒜茸焗生蚝田园小炒皇香蜜花枝玉带蟹籽花枝玉带番茄煮大连鲍古越辣香肉蒜茸蒸龙虾仔特色咸鸭煮野菌鲍汁扣白玉七彩芦笋炒沙虫新西兰什菌青口花香好味骨日式烧汁牛仔骨甘笋汁焗龙虾黑椒爆鹅肝五彩贵妃元贝江南大干鸡野菌白汁桂鱼件动感海鲜煲龙须炸蟹钳美国杏仁黑米鹅肝家乡风味扣肉蟹粉爱心豆腐日式烤青花鱼生煎墨西哥带子话梅猪手酱汁焗金钱鳝凉瓜黄豆煮大连鲍木鱼花煎酿茄子烧焗蒜茸扇贝皇泰酱烧茄子黑椒汁煎墨鱼排兰度酿花枝肘子煲津白菜腿茸蛋清炒百合黑椒煎羊排珊瑚玉液炒蟹钳日式胡麻大明虾乾坤响螺肚尖翡翠菊花芒果鹅肝松碧绿双色虾金扇墨鱼滑红樱龙鳝球翡翠玉鸳鸯建国小炒皇鹅肝酱煎藕饼柱脯节瓜环茶香火局花虾三色肥肠爆鹅肠竹网银鳕鱼鲜橙鱼米

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>