

<<佳肴菜根香>>

图书基本信息

书名：<<佳肴菜根香>>

13位ISBN编号：9787536679238

10位ISBN编号：7536679238

出版时间：2006-6

出版时间：重庆出版社

作者：舒国重

页数：305

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>

## <<佳肴菜根香>>

### 内容概要

20世纪末，在巴蜀餐饮市场上，乡土菜、家常菜相继登堂入室进入了宾馆酒楼，其中最扯人眼球、勾人嘴巴的，便是那些用泡菜调味做出来的菜品——泡椒墨鱼仔、泡椒牛肉、泡椒牛蛙、泡菜拌白肉等系列菜式。

《佳肴菜根香》作者在“菜根香”开得最火红的时候，曾经先后受聘于几家“菜根香”酒楼任行政总厨或厨政总监。

在各家“菜根香”企业受聘期间，本书作者都参与了开发“菜根香”新菜的工作。

作者根据自己这些年的工作经历，编写出了这本《佳肴菜根香》。

作者认为：“菜根香”的菜品属于川菜，“菜根香”的烹饪理念属于全国的餐饮同行。

《佳肴菜根香》的正式出版，不仅可以弘扬特定时期的川菜饮食文化，同时也为推动烹饪技术的交流和发展，发挥应有的作用。

## &lt;&lt;佳肴菜根香&gt;&gt;

## 书籍目录

水产类 山药粉蒸鲶鱼 三鲜扣鱼条 麻花鱼柳 思乡带鱼 焗辣荔枝带鱼 瓜夹鳊鱼 泡菜半汤鳊鱼 三鲜鱿鱼花 野山菌炆鱼片 野菌乌鱼片 酱椒鱼头王 豉椒鲨鱼 西柠煎鱼排 萝卜丝煮蟹 泡鲜虾 菜根钵钵鱼 蛋黄玉米虾 泡菜奶汤鱼 香醋带鱼 泡椒黑鱼仔 渍黄豆酥泥鳅 糯香鲈鱼卷 双味串串鱼 鲍汁鸡焖鲟鱼 泡萝卜烧花纹鱼 美味鳊鱼羹 豆酥银鳊鱼 石锅烧汁银鳊鱼 菜根香银鱼 泡椒臊子鳊鱼 泡椒海参翅 脆臊海参 菜根熘鱼丁 菜根钵钵鱼 水豆豉煎鱼片 水豆豉豆腐鱼 豉香竹筴鱼 蹄花鱼 鸭血坨坨鱼 鲜笋墨鱼仔 面疙瘩墨鱼仔 鲜荷蒸鲫鱼 包萝卜蒸鲫鱼 碎米酥鲫鱼 双味银鱼 瓜船酥黄鱼 酱烤小黄鱼 豆花黄花鱼 茄子大黄鱼 川香虾球 翡翠凤尾虾 菜根茶香虾 芹黄虾卷 泡菜石榴虾 蕉叶粉丝黄鳝 瓦钵烧鳝筒 凉粉拌鳝片 鳝鱼粉丝 碎臊鳝鱼 香辣脆藕鳝 干收鳝段 火烧黄鳝 口口香脆鳝 畜禽肉类其他类

<<佳肴菜根香>>

章节摘录

插图

## <<佳肴菜根香>>

### 编辑推荐

20世纪末，在巴蜀餐饮市场上，乡土菜、家常菜相继登堂入室进入了宾馆酒楼，其中最扯人眼球、勾人嘴巴的，便是那些用泡菜调味做出来的菜品——泡椒墨鱼仔、泡椒牛肉、泡椒牛蛙、泡菜拌白肉等系列菜式。

本书作者在“菜根香”开得最火红的时候，曾经先后受聘于几家“菜根香”酒楼任行政总厨或厨政总监。

在各家“菜根香”企业受聘期间，本书作者都参与了开发“菜根香”新菜的工作。

作者根据自己这些年的工作经历，编写出了这本《佳肴菜根香》。

作者认为：“菜根香”的菜品属于川菜，“菜根香”的烹饪理念属于全国的餐饮同行。

《佳肴菜根香》的正式出版，不仅可以弘扬特定时期的川菜饮食文化，同时也为推动烹饪技术的交流和发展，发挥应有的作用。

<<佳肴菜根香>>

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>