第一图书网, tushu007.com

<<火爆酒楼招牌热菜>>

图书基本信息

书名：<<火爆酒楼招牌热菜>>

13位ISBN编号：9787537529167

10位ISBN编号：7537529167

出版时间：2005-5

出版时间：河北科学技术出版社

作者：朱永松

页数：96

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

<<火爆酒楼招牌热菜>>

内容概要

火爆酒楼系列菜谱个性鲜明，特点显著，集专业性、实用性、超前性于一体，充分应用平衡膳食的理论，以摄取营养，增进体质、预防疾病、延处益寿为目的，本系列菜谱既可作为厨师提高技能的教材，也可作为烹调爱好者学习借鉴用书，更是酒楼不可缺少的。

书中精选的菜品，以继承与创新为思路，突破传统格局，设计清秀、典雅，新意萌生，文字介绍也精道，体现了现代人吃时尚、吃新潮、吃家常的新概念。

编写人员在传承经典技艺的基础上，对新原料、新调味技法、新器皿作了探讨和尝试，均由优秀的专业厨师制作，专业摄影师拍摄，烹饪专业工作者编撰，达到了较高的专业水准，让人一目了然。

本书精选的菜品，以继承与创新为思路，突破传统格局，设计清秀、典雅，文字介绍也精道，体现了现代人吃时尚、吃心潮，书中展示的所有菜品，以讲卫生、讲口味、讲营养为重点，充分应用平衡膳食的理论，以摄取营养、增进体质为目的，体验营养美食的魅力。

作者简介

朱永松，北京金厨世纪饮食文化传播中心执行董事，北京火爆酒楼工作室主任，首都保健营养美食学会理事、副秘书长，餐饮职业经理人，高级烹饪技师，撰写、主编了多部专业图书，如《开一家火爆酒楼》、《揭开火爆酒楼赚钱的秘密》、《美味鲍翅燕》、《美味养生粥》等，并策划、

<<火爆酒楼招牌热菜>>

书籍目录

河鲜海鲜类　杭味双花　双金炒虾粒　翡翠三鲜蹄筋　山核宫爆虾　软兜长鱼　瓦片什锦海鲜　蟹黄粉皮　竹桶全家福　银杏双鲜　响油麻辣鳝　瓦片八爪鱼　满载而归　龙井水晶虾仁　银杏鱼圆　酥香海鲜卷　鲜橙雪蛤　狗鱼狮子头　山椒爆花枝　橙香牛蛙　鸿运鲜虾丸　鲍鱼牛蛙　鸿运鲜虾丸　鲍鱼龙眼肉　蛋黄青蟹　珍珠鱼粒羹　新派杭三鲜　泰汁银雪鱼　鲜虾萝卜丝　金厨小炒皇　枸杞鱼粒　吉祥如意扣鲍脯　金菊凤尾虾　金蛊凤尾虾球　兰花果味鱼　香橙海鲜蛊　蚝椒鲜虾串　金丝绣球虾　拌海螺片　韭香墨鱼仔家禽家畜类　兰花香辣肥肠　明炉风味双肚　兰花牛肉丸　铁板黑椒牛仔骨　炭烧排骨　新法烤羊腿　杭椒牛柳　逍遥排骨　竹夹香辣牛柳　竹桶沙茶鸡　竹萎凤软骨　海马功夫汤　蟹粉狮子头　香辣护心肉　桂花蹄筋　江南小瓜牛柳　香辣牛肉　东坡方肉　干煸肠丝　麻婆猪脑　雀巢海蛊宝　鲍汁扒鸡肘　酸椒炒胗片　香辣羊蹄　鲍汁扒明镜　明炉羊肉　法式新味蜗牛　江南老鸭煲　飘香鸡翅时令蔬菜类

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

插图

第一图书网, tushu007.com

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