

<<火爆酒楼高档热菜>>

图书基本信息

书名：<<火爆酒楼高档热菜>>

13位ISBN编号：9787537529174

10位ISBN编号：7537529175

出版时间：2005-5

出版时间：河北科学技术出版社

作者：张云国

页数：139

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>

<<火爆酒楼高档热菜>>

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、吃新潮，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。

<<火爆酒楼高档热菜>>

作者简介

张云国，中国烹饪名师，国家高级中餐烹调质量，法国国际厨皇美食会金牌会员，河南省三门峡市餐饮烹饪行业协会副秘书长，全国第五届烹饪大赛获冷拼、热菜双项银奖，河南省劳动和社会保障部授予“河南技术能手”称号，录制出版了《新式鲍汁菜》、《鲍翅燕肚参海味珍品干货涨发

<<火爆酒楼高档热菜>>

书籍目录

金银鲍脯鲍鱼扣辽参阿国鲍鱼雪蛤烧鲍鱼乌龙戏鲍香煎鲍鱼仔米汤鲍鱼干鲍烧豆腐鲍鱼扣鹅掌番茄焗活鲍鲜人参金箔炖活鲍虫草炖活鲍时令活鲍沙拉过桥鲍鱼灵菇赛鲍鱼蚝皇鲍鱼干张肉汤爆双雄椰钟佛跳墙龙仔大鲍翅红烧大鲍翅海胆炖鱼翅火瞳菜胆炖鲍翅浓汤豆浆烩鱼翅珊瑚海虎翅干捞鸡丝翅清汤绣球翅泰式沙煲翅桂花炒鱼翅米汤金钩翅鱼翅捞饭金瓜鸡煲翅海鲜辣鱼翅黄耳炖鱼翅木瓜炖鱼翅果汁干捞燕红烧官花杏汁炖宫燕多彩水晶燕冻百合蜂蜜炖血燕木瓜炖宫燕雪梨炖宫燕鸡汤炖血燕鲍汁花菇鹅掌和扣菇辽参扣花菇红枣炖雪蛤菜胆炖鱼唇鲍汁扒螺片顶汤花菇炖裙边山菌炖鹿筋红扒鹿筋银耳木瓜炖雪蛤竹笙瓜球炖花胶干蛇煲老鸡沙虫炖裙边鲍汁蚝豉蟹肉烧鲍边沙虫螺肉煲老鸡鲍汁焖螺肉鸡汤猴头炖鱼肚雪参炖三宝黄烧炒虾干黄烧鱼唇兰度炒虾干黄焖双菌王虫草炖花胶海马炖鱼唇

<<火爆酒楼高档热菜>>

章节摘录

插图

<<火爆酒楼高档热菜>>

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>