

<<中华名厨花惠生烹饪艺术>>

图书基本信息

书名：<<中华名厨花惠生烹饪艺术>>

13位ISBN编号：9787538133615

10位ISBN编号：7538133615

出版时间：2001-3

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：花惠生

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>

## <<中华名厨花惠生烹饪艺术>>

### 内容概要

本书以丰富精美的照片及简洁通俗的文字向读者展示了中华名厨花惠生的烹饪艺术。这里纳入的菜品，不仅色彩鲜艳、造型新颖、而且特点突出，味别多样，体现了中华饮食文化的风采。

本书装帧精美，融工艺性、知识性和实用性于一体，能扩大烹饪技术交流，丰富人民群众的饮食生活。

<<中华名厨花惠生烹饪艺术>>

书籍目录

序1 老老实实为人2 认认真真做菜（代序）3 花惠生个人简历4 红烧鱼翅5 秘制大活鲍6 琥珀炖官燕7 野山菌炖花胶8 金陵烤鱼翅9 瓜茸活鲍脯10 酥皮海味11 双龙粉皮煲12 金陵排骨13 金陵盐水鸭14 虾籽三黄鸡15 卷筒鸡.....

<<中华名厨花惠生烹饪艺术>>

章节摘录

营养成分：鲍鱼富含蛋白质、脂肪、碳水化合物及矿物质，尤其以钠、钙、铁、硒为多。  
冬瓜肉维生素品种含量较多。  
其味甘淡、性凉、有利水、清热、消痰、解毒的功效。

<<中华名厨花惠生烹饪艺术>>

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>