

<<鱼翅厨艺>>

图书基本信息

书名：<<鱼翅厨艺>>

13位ISBN编号：9787538137071

10位ISBN编号：7538137076

出版时间：2002-9

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：花惠生

页数：166

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>

<<鱼翅厨艺>>

内容概要

鱼翅，一直是许多流派烹饪大师精心研究的对象，翅菜是中国高档菜品的代表，其尊贵品质在人们心目中拥有根深蒂固的地位。

鱼翅作为一种既贵重又极难炮制的食物原料，经历代厨人炮制，菜品日益繁多，技法逐渐洗练，取得了一定成就。

鱼翅烹饪技艺反应了中华民族的饮食智慧，是古老而又现代的浓缩和结晶。

这本冠名《鱼翅厨艺》的书，是世界一流饭店组织成员、中国著名五星级酒店——江苏南京金陵饭店行政总厨花惠先生编著的。

仅我所知，这是一本关于鱼翅的精典专著。

为写好本书，花惠生先生查阅了几十本中外有关专著，旁征博引，阐述了鱼翅的历史渊源，应用技法演变、品类划分、加工细节等。

<<鱼翅厨艺>>

作者简介

花惠生，生于苏州浒墅关，毕业于吴县烹饪学校，先在木渎石家饭店、苏州西山金庭饭店，启蒙师傅杨根泉，张盘生，杨小毛。

七八年到南京丁山宾馆从事烹饪工作，师从名师徐鹤峰。

1983年进入江苏省首家五星级饭店、世界一流饭店组织成员(The Leading Hotel Of The World) - 南京金

<<鱼翅厨艺>>

书籍目录

序 漫谈鱼翅 鱼翅种类 鱼翅品质 鱼翅涨发 鱼翅食谱精选 翅菜类 红烧海虎翅配菜胆 鲜蟹肉红烧海虎翅 瑶柱干捞海虎翅 红梅干捞海虎翅 金箔红烧海虎翅 红烧大鲍翅 明月扒翅 沙锅金钩翅 吊锅蟹肉翅 龙虾烧裙翅 祖庵鱼翅 金陵烤翅 蟹粉烩翅 香煎是胶翅 炒桂花翅 参肚映月翅 竹荪柴把鱼翅 蟹黄竹荪酿鱼翅 什锦节瓜酿鱼翅 明月金丝球 蟹钳翅 土豆泥蟹肉焗翅 红烧翅根 虾籽扒鱼唇翅羹类 点心翅

<<鱼翅厨艺>>

章节摘录

插图

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>