

<<厨师长创新鲁菜>>

图书基本信息

书名：<<厨师长创新鲁菜>>

13位ISBN编号：9787538144864

10位ISBN编号：7538144862

出版时间：2006-1

出版时间：辽宁科技出版社

作者：李建国王进德冯道乾郑海滨康荣斌

页数：106

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>

<<厨师长创新鲁菜>>

内容概要

汇聚八方美食，品尝天下名菜。

《厨师长创新鲁菜》在传统地方菜的基础上，创新叠出。

让你在垂涎欲滴的同时，赶紧照方操作。

美味绝不是难事，厨房也不再是油烟的天下，尽情欣赏这些美食的馨香，感受厨房的乐趣吧！

<<厨师长创新鲁菜>>

作者简介

李建国，中国烹饪大师、国家级评委、山东省烹饪协会常务理事、济南市烹饪协会副会长，现任济南龙泉大酒店总经理、山东商业职业技术学院客座教授。

先后为《齐鲁烹饪大典》、《济南烹饪文化》、《济南名宴》、《新鲁菜》、《餐饮世界》等书刊撰稿。

20世纪70年代师从烹饪

<<厨师长创新鲁菜>>

书籍目录

龙泉一口缸蜜脂芋茸枣木瓜海肠南风歌清汤素燕菜双色萝卜丸双桃肚酥炸羊尾蒜子烧海参太极鱼骨望
 水丰年鲜虾萝卜丸招财进宝金沙赛荷花百合绿豆糍宝塔冬瓜趺突三鲜捶柳鸡丝芙蓉醉珠鱼富贵万年金
 虎啸九转肠腐金丝羊排历山豆腐灵芝肘子金丝虾球两吃天鹅蛋八珍蟹黄鱼丸清爽海参水晶鱼脯生吃原
 壳鲍苦瓜墨鱼球如意爬虾卷米香薯条双味螺头山芹拌海肠两吃龙虾浓汤四宝极品鱼卷蟹里藏珠脆椒鱼
 丁芙蓉炒鱼翅绣球干贝煎八带浓汤鱼翅双味鱼丝红烧大鲍翅果味鱼丁果仁大肋排红煨兔头香辣鱼头西
 城鱼头王海鲜小煎饼鲁香鲫鱼肉香茄子鸡腿菇煲猪手脆皮羊排农家炒公鸡风味金鱿鱼笑口常开海肠牛
 肉饭油淋野兔腿金饺炖龙尾玉珠炖嘎牙鱼五彩素宝粉皮鸡馍馍沙锅海参面片嘎牙丽山海参盅藏花乌鱼
 蛋二婶蒸虾酱鲍汁银鳕鱼贝茸海参红花汁海参茶芝海参丽山炒笨鸡萝卜煲老鸭咖喱酱鸽老渔夫拌黄花
 木瓜鱼肚绿豆炖排骨红烧锅仔鸡丝翅生捞海肠昆布海参汤五丁炒海参剁椒辽参吉利爬虾盒香煎鸭肝饼
 荠菜豆腐狮子头湖上又锅鱼羊老煎饼湖乡扣藕丸茗香鱼珍珠石烹茄瓜酥皮酒香四宝金瓜虾仁盏鸡茸翅
 羹鲍鱼土豆烧方肉酥皮中华螺渔家钵鱼儿咸蛋小虾酥海肠大拉皮当归鳗鲡汤剁椒鱼脯蛋黄鱼大排缸贴
 戈鱼香

<<厨师长创新鲁菜>>

章节摘录

书摘原料 香芋200克，地瓜250克，乐陵无核小枣50克，玫瑰酱50克，果酱50克，糖汁10克，白砂糖25克，蜂蜜10克，白油10克，湿淀粉25克，色拉油750克(约耗油80克)。

做法 1.将地瓜制成枣状入油炸熟捞出；炒糖汁，加入玫瑰酱，蜂蜜，放入炸好的地瓜收汁。

2.香芋去皮，切片入蒸箱蒸熟，用刀抿成泥，加入白砂糖调匀。

3.米饭碗抹一层白油，将调好的芋泥盛入碗中，中间摆一层小枣，再入蒸箱蒸透。

4.将蒸好的芋泥倒扣于盘中，浇入白糖芡。

5.将收汁入味的地瓜枣摆于芋泥四周挤上果酱即可。

特点：搭配艳丽，口味香甜。

P2插图

<<厨师长创新鲁菜>>

编辑推荐

汇聚八方美食，品尝天下名菜。

本书在传统地方菜的基础上，创新叠出。

让你在垂涎欲滴的同时，赶紧照方操作。

美味绝不是难事，厨房也不再是油烟的天下，尽情欣赏这些美食的馨香，感受厨房的乐趣吧！

<<厨师长创新鲁菜>>

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>