

<<酒店热卖湘菜>>

图书基本信息

书名：<<酒店热卖湘菜>>

13位ISBN编号：9787538149685

10位ISBN编号：7538149686

出版时间：2008-1

出版时间：辽宁科技

作者：黄惠明 编

页数：112

字数：100000

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>

<<酒店热卖湘菜>>

内容概要

湘菜是由湘江流域、洞庭湖区和湘西地方菜发展而成。

其口味偏重于咸、辣、酸；科多是猪、牛、羊、鸡、鸭、河鲜和湖产品；烹法以煨、炖、腊、蒸、炒、熏、焖为主。

本书由湘菜大师黄惠明所著，他精通厨政管理及湘菜技艺，旁通粤菜、川菜、苏菜及赣菜技艺，以炒、煨、烧、泡、炸、炖、蒸等技法见长。

本书就是他的代表著。

<<酒店热卖湘菜>>

作者简介

黄惠明，男，汉族，1964年12月出生，湖南汝城人，大专文化，国家高级烹调技师，中国烹饪大师，湘菜大师。
现任湖南鼎坚集团厨政事业部总经理，兼技术总监。
中国烹饪协会会员，湖南省烹饪协会理事，湖南省名厨专业委员会执委，湖南省烹饪专家委员，湖南省饮食文化研究会常

<<酒店热卖湘菜>>

书籍目录

1. 东江风干翘嘴鱼2. 板栗牛排煲3. 丫豆角炒牛肉粒4. 米粉蒸灰鹅5. 芦笋百合爆圣子皇6. 青椒炒娃娃菇7. 豉油剁椒拉皮8. 泡椒虎皮豆腐9. 汝城芽豆焖油豆腐10. 辣妹子虾11. 鱼椒炒干驴肉12. 黄烧牛仔肉13. 毛豆焖野兔14. 南山野生水鱼15. 山珍肥牛卷16. 山珍石蛙鼎17. 湘芹牛肚18. 永兴腐竹19. 百年牵手20. 脆萝卜丁炒腊肉21. 桂鱼滑爽球22. 锅仔虾燕杏鲍菇23. 南岭三蒸24. 飘香青瓜丝25. 生爆脆肚鱿鱼26. 生蒸黄酱猪蹄花27. 鱼饺脆莴笋28. 溪水豆腐煲29. 茶油田螺烧鸡30. 发财红运手31. 灵泉豆腐鱼32. 瑶寨皮菜33. 苏仙夫子肉34. 郴阳古韵鱼35. 临武沙田牛36. 卢阳醋鸭37. 巧手土鱿丝38. 农家脆脆香39. 酿豆腐烧肉40. 竹香银鳕鱼41. 茄子鱼头煲42. 神鳖卧江(典故菜)43. 炭烧椒焖羊肉44. 羊蹄炖拉皮45. 小炒麂子肉46. 小烤葱香鳝段47. 鹿鸣福地48. 鱿龙戏珠49. 福地香鸭50. 鱼椒仔龙51. 木瓜烩裙边52. 山胡椒仔牛肉53. 面包兔子肉54. 牡丹飘香55. 泉水狗肉56. 满口香烤肉57. 外婆鸡汤蛋卷58. 外婆家坛子菜鱼59. 五福真味鸡60. 得月竹香手61. 酸萝卜爆大肠62. 嘉禾血灌肠63. 安仁皮蛋捣辣椒64. 八面山野猪肉65. 板鸭春笋鼎66. 闯王辣子蛇(又名神农伏蟒)67. 闯王上素68. 楚王鸡69. 春笋罐子鸡70. 狗肉鸽蛋罐子71. 衡东玻璃粉72. 衡东鱼丸73. 臭豆豉酿辣椒74. 金针羊肉鼎75. 开胃鹅筋76. 客家盐菜炖肉77. 飞天山船家肉(待郎肉)78. 萝卜排骨罐子79. 马田豆腐80. 莽山野蕨炒小笋81. 南岭佛手菇82. 南岭双龙83. 农夫桂鱼84. 潇湘一品龟85. ELI珍金饺86. 石锅仔肠87. 五福临武鸭88. 彩羊肚丝89. 金银梅花鹿肉饺90. 养生莽山菌91. 瑶池老腊肉92. 瑶都酸椒财鱼肚93. 瑶家风情肉94. 黄酱蒸虾燕95. 瑶寨盘龙鸡96. 宜章芋荷鸭97. 汝城童子狗98. 鱼椒带骨驴肉99. 雨后春笋(又名栖凤米粉笋)100. 韵味临武鸭101. 竹鸡钵102. 永州血鸭103. 东江三味鱼头104. 棕香排骨105. 翠竹松茸106. 地锅苗家腊油猪107. 汝城祝师傅板鸭

<<酒店热卖湘菜>>

章节摘录

插图：

<<酒店热卖湘菜>>

编辑推荐

《酒店热卖湘菜》由辽宁科学技术出版社出版。

<<酒店热卖湘菜>>

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>