

<<酒店热卖粤菜>>

图书基本信息

书名：<<酒店热卖粤菜>>

13位ISBN编号：9787538149722

10位ISBN编号：7538149724

出版时间：2008-1

出版时间：辽宁科技

作者：何顺

页数：112

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>

<<酒店热卖粤菜>>

内容概要

广州菜是粤菜的主要组成部分。以味美色鲜、菜式丰盛而赢得“食在广州”的美誉。广州菜有三大特点：一是鸟兽虫鱼均为原料，烹调成形态各异的是野味佳肴；二是即开刀、即烹和即席烹制，独具一格，吃起来新鲜火热；三是夏秋清淡、冬春香浓、深受大众的喜爱。

<<酒店热卖粤菜>>

作者简介

何顺，四川省安岳县人。

鹏城顺食雕艺术中心创始人，深圳名厨协会副会长。

特三级厨师，中国名厨，烹饪美学评委，从事烹饪工作多年，擅长烹制川菜、湘菜、粤菜，尤其对法国菜、越南菜、泰国菜、韩国菜等有独特见解。

对雕刻、拼盘、西餐、工艺菜有个性化的创新，行内人称无

<<酒店热卖粤菜>>

书籍目录

1. 夏威夷至宝2. 泰汁珍珠鲈鱼3. 石烧风味骨4. 豉油皇蒸三干5. 鲜人参浸鱼唇6. 香酥番苣烙7. 芝士焗鲜蚝8. 黄金酱粟米9. 紫苏炒虾10. 京葱炒猪颈肉11. 鸡汁烧肉炒白灵菇12. 麦香奶油虾13. 辣酒煮肥牛14. 蚂蚁上树15. 金沙卷16. 孜然粉炒羊肉片17. 筒骨煲凉瓜18. 姜葱炒肚片19. 夏威夷木瓜炖雪蛤20. 红花汁扒网鲍21. 炭烧猪颈肉22. 带子虾仁炒水晶23. 银锡陈皮骨24. 至尊三宝25. 海鲜石锅饭26. 百花酿鱼肚27. 碧绿响螺头28. 杏香贡梨炒鱼丁29. 港式芝士焗茄瓜30. 冰镇肚尖31. 川辣蹄根煲32. 豉油皇鹅肠33. 干捞鱼翅34. 冰镇凉瓜35. 农家三宝石榴球36. 招牌红烧佛跳墙37. 碧海龙腾38. 鲍汁扣南非干鲍39. 金箔海皇福袋40. 鲜人参炖海蚌41. 贵妃鸡煲翅42. 盐焗特斯鸡干捞翅43. 荷仙桂花沙鱼翅44. 香芝汁捞海虎翅45. 皇帝翅46. 骨汤东星海虎翅47. 顶汤虫草清炖翅48. 香煎鹅肝炒火鸭丝49. 杜远凉瓜煮花蟹50. 盐焗大闸蟹51. 黑椒煎火鸭胸52. 甜冬瓜泥53. 潮汕蚝烙54. 干炸五香果肉55. 油泡菊花鱿56. 水晶鲳鱼57. 普宁豆酱焗鸡58. 梅子焗排骨59. 草菇焗乳鸽60. 菊花石榴鸡61. 乳香鳝球62. 百花酿金钱菇63. 八宝素菜64. 三鲜扒瓜脯.....

<<酒店热卖粤菜>>

编辑推荐

《酒店热卖粤菜》广聚天下厨师长，传播烹饪新理念，创新粤菜，时尚粤菜，招牌粤菜。酒店热卖创新菜，当红大厨太有才，巧手烹出珍馐味，科学配餐健康来。

<<酒店热卖粤菜>>

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>