

<<创新凉菜>>

图书基本信息

书名：<<创新凉菜>>

13位ISBN编号：9787538852639

10位ISBN编号：7538852638

出版时间：2007-5

出版时间：罗德军 黑龙江科学技术 (2007-05出版)

作者：罗德军

页数：60

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>

<<创新凉菜>>

内容概要

凉菜是一桌完美筵席中不可缺少的，也是最先与客人见面的菜肴，故有“见面菜”或“迎宾菜”之称。

凉菜做得好与不好，直接影响到食客对筵席的印象。

本书作者在《创新凉菜》中编写了120多道酒店和家庭常用的凉菜，也是客人比较喜欢的凉菜，其中包括了南北口味、不同档次、不同特色、不同原料、不同风格的菜肴。

作者详细地向读者介绍了凉菜的原料、制作要领、制作程序，并且详述其特点，望能够给同行及初学者借鉴与参考。

<<创新凉菜>>

书籍目录

清香鲈鱼 椒香牛肉 五香烤肉 蒜香鸡 五香熏鸭 农家椒香鸡 回味鸭脖 特色乳鸽 酱香抓钱手 留齿香乳鸽
鲜椒鸡片 酸辣牛舌 鲜椒鹅头 五彩顺风 红汤仔鸡 爽口参丝 层层脆耳 美味鱼柳 水豆鼓浸腰花 香麻鱼片
盐水腌花 冲菜腰花 剁椒鱿鱼 泡椒鸽蛋 辣味翅中 麻辣牛肉丝 鲜汤牛腱 绒毛牛肉 干碟蹄筋 口水鸡条 樟
茶卤鸭 干香鱼条 风味鸭 陈皮牛肉 样样爽口 橙香凤爪 掌心红袍 奇香鸭卷 手撕牛肉 仔姜牛肉 怪味田螺
五色裙边 银芽翅丝 青瓜虾仁 跳水北极贝 爽口乌鸡 鲜椒鸭掌 尖椒鹅掌 水晶火腿 干妈鹅肠 太白酱肉 糖
醋排骨 衣杆鸭肠 香辣排骨 架子白肉 五彩肚丝 山椒中尾 酸辣嘴尖 麻辣双脆 酒香围虾 过桥百页卷 柴把
黄喉 川味香肠 开胃鳝丝 鲜椒耗儿鱼 红油脆肠 泡椒鳝段 辣子田螺 葱香花螺 柏枝童子鸡 麻油海蜇 菜根
羊肚 大片羊肉 葱油芦笋 美极雪鱼 双椒口条 烟熏鲫鱼 酸辣银条 姜汁红头菜 芽菜蒿笋 椒辣藕条 蒜泥血
皮菜 苦中有甜 香油玉环 开味三丝 双笋折耳根 酸辣蚕豆 冷炮脆瓜 开胃仔姜 甜香莲藕 大片青笋 米椒凤
尾 咸鲜海菜 甜到心头 吉祥如意 鸡油香菇 红味什菌 鲜椒贡菜 芥味苕尖 凉拌双仁 白玉香菜 红油脆菜 辣
炆鸡腿 虾皮白菜 滋补白菜 香卤尖椒 开门红 香油蛭子皇 玉米芥菜 回味拉皮 烧椒鹅肠 香油羊肚菌 麻香
鸡 双味金钱肚 沙律木瓜 鲜味洋葱 珍珠海带 跳水茼蒿 极品泡菜 鲜辣茶菇

<<创新凉菜>>

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>