

<<特色河海鲜菜>>

图书基本信息

书名：<<特色河海鲜菜>>

13位ISBN编号：9787542727589

10位ISBN编号：7542727583

出版时间：2004-11

出版时间：上海科学普及出版社

作者：钱以斌

页数：80

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>

<<特色河海鲜菜>>

内容概要

《特色河海鲜菜》详细介绍了每一道菜系的原料，制法及特点，全书实用性强，制法齐全，调味新潮，造型美观，配以别致的器具，时尚的装帧设计，使每一道菜肴显得更精致，更美。

<<特色河海鲜菜>>

作者简介

钱以斌，中国烹饪大师，国家中菜高级技师；中国烹饪名厨委新星俱乐部会员；上海谷泰饭店行政总厨；第四届中国烹饪世界大赛个人赛获得特金奖；已出版《上海新潮菜》、《特色面》、《特色热菜》、《上海旺店招牌菜》等图书。

在著本书过程中，得到中国烹饪大师苏志雄、上海新洛鼎大酒家总厨简浩强、中国烹饪名师韩震、上海谷泰饭店厨师长黄伟、张峰、蒋俊、张世凯等大力帮助和指导。

<<特色河海鲜菜>>

书籍目录

鱼类翡翠焗阿拉斯加三文鱼翡翠三文鱼卷鸡汁三文鱼球烧汁香煎眼银雪鱼东海龙头鱼香糟带鱼金蒜焗鱼舟上汤胶花鱼丸姜葱焗鱼头泰式桂鱼鸡游黄鱼柳蟹类豉苳焗阿拉斯加雪蟹葱油野生膏蟹迷你蟹膏炖官燕鸿图大闸蟹火龙果焗花蟹蟹粉炖蛋黄酒蟹粉扒豆苗杏香三文鱼球文鱼炒玉子肚三文卷潮式冻沙*铁板烤梅筒雪菜鱼片蒸豆腐红酒梅汁烹鱼针酱椒蒸鱼头宝贵鱼头香芒鱼排虾类虾球蒸玉子豆腐水晶敲虾卷芦香虾环薄荷辣汁虾鲜笋虾环盐酥虾鲜沙姜花椒青蟹古法煮大闸蟹辣椒炒蟹柚香炆蟹钳肉核桃蟹钳沙嗲焗王蟹粗盐焗青蟹清汤金鱼虾虾舟美国樱桃炒海鲜生菜虾包日式豆角鲜虾卷火龙香米炒虾仁贝类其它

<<特色河海鲜菜>>

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>