

<<江南水乡宴>>

图书基本信息

书名：<<江南水乡宴>>

13位ISBN编号：9787542727695

10位ISBN编号：7542727699

出版时间：2004-7-1

出版时间：上海科学普及出版社

作者：杨中俭,赵国梁

页数：123

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>

<<江南水乡宴>>

内容概要

中国烹饪有着悠久的历史，一代又一代烹饪大师为中国的烹饪文化作出了积极的贡献。

随着经济的腾飞，交通业、养殖业的快速发展带动饮食业的发展，促进南北烹饪技艺与文化的交融，为传统菜系的推陈出新提供了肥沃的土壤。

本着学习交流的宗旨，今推出《江南水乡宴》，以供同仁切磋参考。

<<江南水乡宴>>

作者简介

本书主编赵国梁，江苏省常州市人，曾任江南春宾馆行政总厨兼餐饮部副经理、分店经理，和平假日大饭店餐饮总监，全国政法综治干部培训中心（长安大厦）常务副总经理，现任太阳港饭店总经理。

多次在省市烹饪大赛中获奖，曾应邀赴阿联酋进行食雕表演。

1998年12月获江苏星级旅游饭店“五星名厨”称号。

主编有《时尚菜肴调味料配方》、《食雕120例》、《蛇肴120例》、《虾肴120例》、《主题围边120例》、《蟹肴120例》、《鹿肴120例》、《时尚蔬菜120例》、《立体围边》、《中华龙宴》等书。

本书菜肴制作者张志强，江苏省常州市人，师从“五星名厨”赵国梁学艺，曾在江南春宾馆、长春大厦、和平假日大饭店、红宝石大饭店从事餐饮工作，常州市“天目湖”杯龙城厨艺大赛银奖得主。
现从厨于太阳港饭店。

<<江南水乡宴>>

书籍目录

冷菜篇五彩酿猪肚山椒泡牛蛙香菜腰片虾油淋脆肚本帮酱鸭香糟水晶鱼柠红酥鲫鱼蒜香玻璃鱿小坛糟八件咸蛋黄鸭卷特色菠萝鸡九味白肉卷凤眼卤猪肝豉汁原味鸡花生牛筋冻鱼香烧鹌鹑芥辣泡鸭舌芝香拌双脆晶莹刀鱼冻米醋泡蜇头独家制羊腿风味熏香肉五味泡青瓜碧绿千层卷龙井生鱼片卤味素烧鹅秘方烤目鱼十八罗汉斋剁椒猪耳脆花生(火靠)笋头麻辣小泥鳅柠丝炆瓜皮香酥凤尾鱼南瓜甜百合冰镇双瓜蚝汁野山菌如意烧笋丝瑶柱豆瓣酥鱼酱拌凉皮酸甜嫩藕卷桂花嫩藕卷桂花烧莲藕生拌白菜心热菜篇毛蟹蟹糊毛蟹鱼头煲基围虾水晶冰虾元宝基围虾青虾仁满园春色菱角炒虾仁螺师螺师炖鳝筒家乡炒螺狮河虾苔香河虾梅菜烧河虾白虾……点心篇

<<江南水乡宴>>

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>