

<<上海当红总厨创新菜>>

图书基本信息

书名：<<上海当红总厨创新菜>>

13位ISBN编号：9787542734464

10位ISBN编号：7542734466

出版时间：2006-10

出版时间：上海科学普及出版社

作者：邵建华 编

页数：247

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>

<<上海当红总厨创新菜>>

内容概要

本书与一般菜谱不完全相同，它由作者肖像、简介及创新菜介绍组成。画面以大幅创新菜彩图为主，菜谱部分都有详细的配方、制法，是真心实意的传授。每道菜还有颇具特色的评述，从菜肴审美角度挖掘创新菜的价值，探索菜肴创新的途径和方法，努力体现烹饪文化的博大精深。将成功的总厨们最精彩、最能代表他们水平的创新菜汇集成册，无论是从欣赏还是学习角度，甚至于当作工具书，相信都会对读者产生吸引力。尤其是那些担负着菜肴翻新重任的总厨、厨师长们。

<<上海当红总厨创新菜>>

作者简介

邵建华，高级经济师。

现任《饭店》杂志社副总编辑；国家职业技术鉴定考评员、上海市烹饪技师、高级技师考评评委、上海市两所大学烹饪系客座教授。

邵建华厨师出身，曾在烹饪学校任教10年，大学毕业后调至新亚集团培训部负责全上海高级厨师的培训和考核工作。

20世纪80年代

<<上海当红总厨创新菜>>

书籍目录

严惠琴 藏红海鲜大烩 八宝鲜鱿鱼 蚕茧豆腐 冬菜蒸鱼饼 泰式烩牛尾 范民其 金箱东星斑 酥面烙
 蜗牛 腐卷小羊排 黄油煽鱼面 陆金华 美极烤鹅肝 仙果扒龙鱼 美极孔雀脯 笔套鱼册 范正明 鲍粒
 扇贝柱 芙蓉鱼翅红鱼子 雪笋蒸鱼腩 热炆鱼元宝 叶卓坚 老叶烤鳕鱼 老坛子蟹 金盏虾丸 石窝鲍
 鱼 张国荣 咖喱花蟹 浓汤灼澳鲍 鹅肝烧豆腐 南乳大王蛇 怡香烤明虾 周元昌 包烧蟹粉鳕鱼 马蹄
 莲鱼翅 黑椒海皇鲍 脆蜆蟹香翅 金沙澳带球 冷耀斌 蒜姜腌大明虾配蟹饼拌芒果番茄酱 烤美国牛柳
 配蟹肉焖饭及芦笋 三文鱼冻糕 龙虾浓汤配奶油及马蹄云吞 温信光 阿温鲍鱼 鲨鱼骨浓汤翅 特式猪
 颈肉 椒盐脆皮豆腐 金沙酱扣鲨鱼皮 丁永强鲜果锅巴 美极姜汁烹生蚝 葡萄清酒煎新西兰小羊排
 焖葱 焗龙虾 朱俊 椰汁浓香鸡 香茅大虾串澳带 酥皮鳕鱼腩 烧汁扒鸡腿 草莓薄荷三文鱼 钱以斌
 面包蟹翡翠羹 杏仁金花菜 薯格杏仁翡翠酥 西兰汁黑鳕 香草梅花肉 香烤美国BB骨 孙兆国 四色洋
 葱盒 泰式鳕鱼捞饭 洋芋色拉 金沙煎虾饼 香煎鱼肉卷 罗友裕 杏仁酱香排骨 爽口生敲虾 米鱼冻
 蓝莓煎蟹脯 金皮猪手 翁建和 鱼翅佛跳墙 香露明虾球 银杏盘丝海中虾 羊排拼海鲜筒 香茅美极墨
 鱼球拼香酥火腿 茶香瑶柱金松夹饼 戈建平 仙菇朝圣 糟香烤鲟鱼 金色兔腿 一品龙骨翡翠饭 彭军
 白云映龙仔 鸭吞牛 农家墨鱼花 费列罗脆荔肉 白汁银鳕鱼 陈燕平 火龙海果盏牛仔骨筒汤 芙蓉藏
 蛟龙 凤尾鳕鱼卷 忌司香辣蟹 苏志雄 雀巢锦绣东星粒 美式扒汁煎牛利鹅肝 千岛什果蒜香格格肉
 泰汁面包鳕鱼柳 香草鲜果焗牛肋骨 香蕉鹅肝带子爆谷盆 周瑞兴 干菜墨鱼球 功夫星斑翅汤 鲍鱼寿
 桃夹 香烤三文鱼头 顾明钟 爆炒芥末脆肠 XO酱炒凤筋 蚕园春景 橙汁鸵鸟丝 翡翠金银球 孙冬宝
 金镶一品官燕 鲜奶核桃虾球配苹果圈 拿破仑三文鱼 日本鱼花凤尾虾 栗茸酿澳洲带子 黄才根 阳澄
 戏千年 马来牛柳穿鲜笋 鱼米之乡情 蟹粉透明虾片 蟹粉装金袋 周建平 美极灵菇炒带子 美极干捞
 鸡 甘蔗焗鳕鱼 程辉 糟香海鲜鼎 香妃珍宝蟹 铁排银鳕鱼 泡菜多宝鱼 任德峰 糟煎酥皮银鳕鱼 酸
 辣鲷鱼柳 翡翠乳腐鸡圈肉 玉脂珍珠鲍 澳茸蟹黄蛤蜊 朱建平特制酸豆浸草虾 金汤鱼翅酿辽参 特
 制酱椒蒸鱼头皇 剁椒鱿鱼干夹香砖 日本烧汁牛肉粒 周华 水晶石斑鱼 金汁四宝蔬 香盏西施海鲜
 金瓜松仁贝米 韩震 咖啡响螺片 芝士血米银鳕鱼 墨鱼汁酿龙须面 水果冰沙凤尾虾 巧克力三文鱼
 张志刚 香烤土豆带子饼 蟹肉千层面配紫苏番茄汁 香煎吞拿鱼柳 炙烤羊肉眼 椰味三文鱼柳 新奥
 尔良式牛肉水果卷 陈建新 土豆泥蟹肉焗澳带 美极节瓜靛牛肉 黑椒鹅肝牛粒 豆浆红斑鱼 泰酱元宝
 东星斑 王兆融 黑菌风味煎烤羊排 年年有鱼 炭烧加拿大生蚝 意大利番茄煮鲜鲍 菊花雪山菌 徐建
 华 自制蟹糊笋 金丝蛭鼻球 至尊虎掌骨 沙锅油浸南瓜 一帆风顺 李俊祥 君和吉祥翅 金粒奶炒青
 豆泥 刺参菠萝煲饭 烈火情缘 黄献锭 芋香沙律海虾皇 火山石烧大鲍翅 茶树菇炒螺片 木瓜煮虾饺
 吴桃兴 山楂卷虾 赛熊掌 大根瑶柱鹅肝酱 张正东 美极捞茄子 甜酸鳕鱼焙面 鹅肝酱美国火鸡卷
 加州杏仁煎梅花肉 芝士焗火鸡薯碗 李明 美极白灵菇炒河鳗 古堡银鳕鱼 蒜香鹅肝牛仔粒 九肚鱼烙
 陈强 青瓜鲍粒扣香米 碧玉琼浆浸海鲜 创味鱼头 酥盏核桃虾球 唐仁必 蚕丝霉菜虾球 辣皇墨鱼圈
 芥末鱼片 新奇士牛仔粒 糟香海鲜焗馄饨 朱一帆 普罗旺斯烤羊排配意大利烩蔬菜 扒鲑鱼柳配亚洲
 蔬菜和日式烧烤酱 牛奶冻配烩草莓 施武 大红泡椒蟹 芝士焗红薯 山葵酱苹果圈虾球 芦笋烟肉卷
 米汤浸蟹黄多宝鱼 飘香田螺鸡 范军 奶酪烤马鲛烟肉卷 福烧秋刀鱼 香煎西冷牛排 烧汁鸡肉卷 德
 国啤酒火腿 邹宏连 桃仁鸭脯 松鼠塘鳢鱼 蟹粉麦香卷 美极鹌鹑 金波 膏蟹干捞粉丝 虾蟹凤翅宝
 卡露排骨 鲍汁扇贝酥 秘制黑椒蟹 张正龙 风味叫花鱼 吉庆荷包鱼 越南春卷 咸蛋黄年糕 周欣文
 珊瑚烤明虾 香烤鲷鱼 如意赏花卷 刘广军 豆香虾饼 金丝蟹黄卷 美极烟熏三文鱼 串炸鲜带子 宣国
 民 葫芦双宝 鱼翅水晶馄饨 国色天香 玫瑰花烤鳗 黄健 一品烙膏蟹 蒜香焗蜗牛 流黄大明虾 盏里
 照千秋 沙巴里银鱼 王慧良 水晶南瓜冻 金山瑶柱松 骨酱花生 酸豆香辣虾 爽口酱萝卜 刘军龙 冰
 沙九节虾 鲜鲍木瓜丝 烧汁焗青笋 蒋伟峰 鲍鱼粒炒饭 蟹黄捞面 堂做金钩翅 豆泥焗海螺 温党科
 丝网鲜虾香蕉卷 干烹石锅河鳗 杏香脆皮豆腐 银盏风沙羊柳

<<上海当红总厨创新菜>>

章节摘录

插图

<<上海当红总厨创新菜>>

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>