

<<走进家庭的宾馆菜>>

图书基本信息

书名：<<走进家庭的宾馆菜>>

13位ISBN编号：9787543922594

10位ISBN编号：7543922592

出版时间：2004-2-1

出版时间：上海科学技术文献出版社

作者：葛子厚

页数：91

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>

<<走进家庭的宾馆菜>>

内容概要

这是一套拾遗补缺的好书，这套丛书由《节庆家宴》、《时尚食谱》、《海派菜肴》和《名菜荟萃》四册组成，所列汤菜点心分别由上海千鹤宾馆厨师长、国家级烹饪技师、“时尚菜”首创葛茂民；虹桥宾馆行政总厨、中国烹饪名师、国家级烹饪技师陈荣；国际饭店厨师长、国家级高级烹饪技师、中国烹饪名师朱惠明和新锦江大酒店行政总厨、中国烹饪大师、国家级高级烹饪技师严惠琴制作和提供材料。

名厨出美食让我垂涎欲滴。

<<走进家庭的宾馆菜>>

作者简介

“有意栽花”，40年前就读师范大学中文系，为的是圆一圆“文学”和“教学”的梦。
“无心插柳”，40年后就任宾馆的“老总”，撰写考核初级、中级、高级厨师的教材《中式烹调师》，主编“厨艺入门必读”丛书、“走进家庭的宾馆菜”丛书——与其说是“历史的误会”，不如说是“

<<走进家庭的宾馆菜>>

书籍目录

冷盆 蔬菜色拉 糯米红枣 葱油金瓜丝 炆芦笋 土豆双球 香干马兰头 素鸭 话梅下卜 蒜茸西兰花 蛋黄素卷 蒜味鲍贝 日式烤鳗 北极唇拌莴笋 泰式凤爪 葱油海蜇 小钵醉鸡 酒酿带鱼 乳腐汁蛤蜊 芒果色拉 温蟹 油爆虾热菜 味菜小青龙 鲈鱼炒年糕 千岛焗桂鱼 明月赛蟹粉 中华蟹二吃 龙穿凤翼 时尚炸油条 干烧蟹酿面 全家福 椒盐排骨 东海顶顶鲜 荷花上素 飘香牛肉串 银米蟹斗 美芹响螺片 火焰焗牛排 雪花蹄筋 葡汁鲜鲈鱼 当归老姜炖羊肉 凤尾大虾 咸蛋黄豆腐 蒜爆鱿鱼卷 鱼香肉丝 宫保鸡丁 剁椒鱼头 富贵双方 香辣蟹 封缸炖鱼翅 笋木耳炒南瓜 芜爆腰花 葱烙海参 冰糖炖木瓜 蛭肉盖薄饼 冰块烧花蟹 佛海四宝 炆虎尾 芙蓉鸽松 紫菜三文鱼 糟八珍 黄油煎鲈鱼 蟹粉狮子头 蒜茸扇贝王 美极鸭下巴点心 黄金糕 咖喱葱油饼 刺猬酥 豆花鸡蛋面 像形南瓜饼 五色酒酿圆 乳鸡吃米 枣泥拉糕 萝卜酥汤羹 鸡火蟹汤 包心鱼丸汤 云腿瓜球汤 菜泥牛肉羹 海马童子蟹 节日点菜 元旦 3人菜谱 5~6人菜谱 8~10人菜谱 春节 3人菜谱 5~6人菜谱 8~10人菜谱 劳动节 3人菜谱 5~6人菜谱 8~10人菜谱 国庆节 3人菜谱 5~6人菜谱 8~10人菜谱 后记

<<走进家庭的宾馆菜>>

媒体关注与评论

书评《节庆家宴》是《走进家庭的宾馆菜》丛书的第一册，适合长假节日合家欢聚的家宴。

“明月赛蟹粉”、“味菜小青龙”这些出现在宾馆宴席上的菜肴不再是宾馆的专利，它将出现在千家万户老百姓的餐桌上，是百姓家庭中的好出现的一大乐事。

<<走进家庭的宾馆菜>>

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>