

<<美味汤羹锅仔炖品>>

图书基本信息

书名：<<美味汤羹锅仔炖品>>

13位ISBN编号：9787543927292

10位ISBN编号：7543927292

出版时间：2006-1

出版时间：上海科学技术文献出版社

作者：上海良安大饭店

页数：66

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>

<<美味汤羹锅仔炖品>>

内容概要

上海是一个海纳百川的城市，改革开放以来，作为中国大都市的地位日益显现。

特别是进入新世纪后，随着上海城市面貌日新月异、经济建设突飞猛进地发展和人民生活水平的不断提高，上海餐饮业进一步焕发生机，人们对餐饮行业的需求也越来越大，与此同时对广大餐饮从业者提出了更高的要求。

从前，饭店提供什么，客人就吃什么，现在是客人有什么要求，饭店就按市场需求去做，饭店的经营被动地跟着客人转。

随着经营理念的转换，饭店已经逐渐学会去引导消费者，引领客人走上健康饮食的道路，为客人提供一种科学的饮食理念。

地处上海火车站地区的上海良安大饭店是一家三星级酒店，经过培养和训练，已涌现出一批优秀的厨师，他们在继承传统风味的基础上不断地融合百家之长、开拓创新，推出适应新时期的海派菜肴，其中，干烧澳龙、菌菇鱼面巾、糟溜银雪鱼等菜肴已被评为上海名菜。

现编写出《好味冷菜》、《时尚热菜》、《热腾铁板干锅煲仔》、《美味汤羹锅仔炖品》等系列丛书，以回馈广大宾客。

<<美味汤羹锅仔炖品>>

书籍目录

前言汤羹 1. 番茄柠檬鱼片汤 2. 蟹粉川竹荪 3. 一品鱼头汤 4. 珍珠粉蟹肉冬茸 5. 酸汁蛭仁羹 6. 玉米蔬粒羹 7. 伊面昂子鱼汤 8. 太太豆泥杯 9. 双鱿海底松 10. 养生杂素汤 11. 川荪鱼丸汤 12. 豆浆鲈鱼汤 13. 荠菜乌元钱 14. 酥皮散翅盅 15. 蛤蜊鲫鱼汤 16. 茄汁海苔八爪鱼 17. 一品蟹肉羹 18. 西洋菜鱼芋羹 19. 面包腐芋羹 20. 金汁雪蛤羹 21. 花蟹白玉汤 22. 皮蛋竹荪鱼片汤 23. 酸菜圆子汤 24. 冬茸牛肉羹 25. 茉茶蟹棒白玉羹 26. 苦瓜笋壳鱼 27. 上汤菊蟹锅仔炖品 28. 南瓜土鸡锅仔 29. 金菇牛杂锅仔 30. 成鸭酸菜锅仔 31. 鲜藕炖河虾 32. 金瓜炖燕窝 33. 海鲜扒乳酪 34. 珍珠粉青瓜竹荪 35. 水煮一品笋 36. 粉丝干张包 37. 蟹粉嫩芽菜 38. 开胃海鲜羹 39. 山菌豆腐猪肝 40. 野山椒青蟹 41. 崂山菇炖土鸡 42. 米汤青蟹带饼 43. 大碗鲜中鲜 44. 一灌土鸡汤 45. 三套狮子头 46. 冬瓜老鸭汤 47. 文蛤炖水蛋 48. 面疙瘩膏蟹 49. 锅仔炖三鲜 50. 虾酱肉饼炖白菜 51. 鲜鲍海鲜盅 52. 蟹粉鱼翅盅 53. 枸杞川荪目鱼钱 54. 海味炖娃娃菜 55. 霸王花炖牛鞭 56. 琥珀冬茸赛雪燕 57. 蟹黄白鱼狮子头 58. 珍珠翡翠白玉盅 59. 川荪蟹钳刺参盅 60. 鸡包鱼翅盅 61. 虫草地参炖甲鱼 62. 蟹粉炖水蛋 63. 双珠戏辽参 64. 牛花老鸭炖双珠 65. 玉米浆文蛤鱼脯 66. 金汤双环玉带 67. 地参炖牛肉 68. 娃娃菜敲虾盅

<<美味汤羹锅仔炖品>>

章节摘录

皮蛋竹荪鱼片汤原料：皮蛋、竹荪、黑鱼、蛋清调料：盐、味精、鸡精、汤、淀粉、食油各适量制作方法：1．将黑鱼洗净去骨切片，加盐、味精、蛋清、淀粉上浆，皮蛋切块，竹荪洗净切段。

2．将鱼片入温油锅滑油至熟，皮蛋、竹荪焯水与鱼片放入汤碗内，冲入盐、味精、鸡精、调好的汤水即可。

特点：汤鲜美厨师：张卫国

<<美味汤羹锅仔炖品>>

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>