

<<时尚热菜>>

图书基本信息

书名：<<时尚热菜>>

13位ISBN编号：9787543927308

10位ISBN编号：7543927306

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>

<<时尚热菜>>

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。

<<时尚热菜>>

作者简介

赵建荣，上海良安大饭店行政总厨、国家烹调技师，2001-2003年度被评为上海市劳动模范、技术能手称号。

1998年上海市茶文化烹饪比赛中，《春蚕茶松》获得金奖，2001年上海市“新亚杯”大奖赛荣获个人冷菜金奖。

《菌菇鱼面巾》、《木瓜糯米枣》、《干烧澳龙》被评为上海名菜。

<<时尚热菜>>

书籍目录

前言1 牛花白灵菇2 鸿运基围虾3 富贵龙须鱼4 白鲞蒸玉牌5 金箱酿豆腐6 金瓜竹丝鸡7 鸡汁扒鱼肚8 香米焗花蟹9 桶桶一品鲜10 鱼籽酱白玉松11 土耳其肥牛肉12 黄油焗小青龙13 菌菇鱼面巾14 肉饼糟黄鱼15 花菇三腊16 撒子文蛤17 糟溜银雪鱼18 橘汁鲞鱼骨19 法式焗蜗牛20 东坡稻香牛花21 芥末脆脆肠22 金针培根卷23 白果田三鲜24 蟹粉脆中脆25 刺参捞饭26 雀巢海中宝27 萝卜丝蹄筋28 明月赛蟹粉29 XO酱爆花枝螺片30 金丝灌汤虾球31 拉纸凤翅包32 蔬粒炒螺肉33 太极烩双泥34 腊鸭六月黄35 豉油皇蒸膏蟹36 金丝品客凤尾虾37 鱼籽酱芙蓉蟹38 金环玉带虾39 珍珠滑鱼粒40 黑椒牛仔骨41 美极鲜吊桶42 红汤金勾翅43 欧芹炒风鳗44 枸杞雪山炒大玉45 糟烩水晶虾仁46 荠菜笋壳鱼47 酥皮雪鱼48 酸辣拆烩甲鱼49 油氽冰淇淋50 盐焗鹌鹑51 薯粉扒鱼头52 西洋菜烩乌鱼蛋53 脆椒白米虾54 小塘菜蛭子55 翠珠六月黄56 棕香粉蒸蹄57 干烧澳龙58 山椒脱袍鳝59 七彩扇贝王60 海鲜烩芋角61 冬瓜葡萄串62 香烤雅片鱼63 酸菜烩鱼圆64 鹌鹑蛋烧小肉65 金珠桂鱼花66 奇脆双味虾67 鹅肝酱蟹粉炖蛋68 泰式浸草虾

<<时尚热菜>>

章节摘录

书摘明月赛蟹粉原料：蛋清、蛋黄、牛奶调料：盐、味精、醋、姜末、淀粉各适量制作方法：1．蛋清与牛奶、淀粉拌匀，放锅中过油，制成芙蓉倒出待用。

2．锅内加牛奶、盐、味精、芙蓉烧开，淀粉勾芡，装盆，撒上姜末，放上蛋黄，周边浇上醋即可。

特点：形态美观、味似蟹粉厨师：朱剑P26插图

<<时尚热菜>>

媒体关注与评论

书评这是系列丛书的其中一本，热菜制作读本。

该书收录的都是家常便菜，全书图文并茂，每道菜都配有一张精美的彩色图片，每道菜都色香味俱全，仅看图片一眼，就足以令你垂涎三尺。

<<时尚热菜>>

编辑推荐

这是系列丛书的其中一本，热菜制作读本。
该书收录的都是家常便菜，全书图文并茂，每道菜都配有一张精美的彩色图片，每道菜都色香味俱全，仅看图片一眼，就足以令你垂涎三尺。

<<时尚热菜>>

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>