

<<热腾铁板干锅煲仔>>

图书基本信息

书名：<<热腾铁板干锅煲仔>>

13位ISBN编号：9787543927322

10位ISBN编号：7543927322

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

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>

## <<热腾铁板干锅煲仔>>

### 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。

## <<热腾铁板干锅煲仔>>

### 书籍目录

前言铁板1. 铁板双椒八爪鱼2. 铁板味增豆腐3. 铁板基围虾4. 铁板年糕排骨5. 铁板雪汁蛭子6. 板烧海鲜意粉7. 铁板烤辽参8. 铁板火焰千层雪9. 铁板明月豆腐10. 铁板胡椒花蟹11. 铁板海蛎肉12. 铁板豆腐蹄筋13. 白兰地烤子排14. 铁板富贵娃娃菜 15. 铁板老干妈鱼脑16. 铁板山药望桥17. 瑶汁香辣鹌鹑18. 铁板爆鲜鱿19. 铁板京葱鳗鱼20. 铁板剁椒蜗牛21. 铁板奶咖牛肉 22. 铁板OK酱鲈鱼干锅23. 铁锅川香肥肠24. 纸锅御膳豆腐 25. 干锅烧汁肉蟹26. 干锅鸿运鸭27. 干锅野兔肉28. 干锅蒜香鳝筒29. 干锅咸肉树菇30. 干锅昂子鱼31. 干锅螺藕排骨32. 干锅香茜猪肘33. 干锅鸭舌树菇34. 干锅啤酒鸭35. 干锅山笋牛肚36. 干锅啤酒鱼头37. 干锅山笋鸡38. 锅烤回锅鱼 39. 干锅田螺鸡40. 吊锅小龙虾煲仔41. 地参牛筋煲42. 瑶柱汤圆豆腐煲43. 三杯仔鸡煲44. 什菜粉丝煲45. 毛豆臭干虾皮煲46. 鸡柳豆腐煲47. 节瓜黄鳝煲48. 富贵海参煲49. 毛蟹香米煲50. 蛭仁豆腐煲51. 干椒甲鱼煲52. 鱼丸鸭血煲53. 七彩山药煲54. 乡村牛腩煲55. 异香野味煲56. 麻辣豆腐鱼煲57. 香芋扣肉煲58. 雪菜豆腐煲59. 酱蹄白菜煲60. 韭黄全血煲61. 青蒜血豆腐煲62. 凤爪腐竹煲63. 香芋凤鹅煲64. 河塘地鲜煲65. 家乡砂锅鸡66. 凉瓜海味煲67. 番茄土豆鸡煲68. 佛门布袋煲

## <<热腾铁板干锅煲仔>>

### 章节摘录

书摘铁板味增豆腐原料：蛋黄豆腐、青豆、玉米粒、胡萝卜粒、青菜心调料：盐、味精、味增(日本液体调料)、鸡精、淀粉、食油各适量制作方法：1. 蛋黄豆腐、青豆、玉米粒、胡萝卜粒、青菜心分别焯水待用。

2. 锅内加高汤、盐、味精、味增，倒入原料烧开，淀粉勾芡，淋油放入烧热的铁板上即可。

特点：色泽鲜艳、口感鲜美厨师：郝志宏P2

## <<热腾铁板干锅煲仔>>

### 媒体关注与评论

书评这是系列丛书的其中一本，铁板、干锅、煲仔制作读本。  
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。

<<热腾铁板干锅煲仔>>

编辑推荐

这是系列丛书的其中一本，铁板、干锅、煲仔制作读本。  
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。

<<热腾铁板干锅煲仔>>

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>