

<<新制新味豆腐菜>>

图书基本信息

书名：<<新制新味豆腐菜>>

13位ISBN编号：9787806465486

10位ISBN编号：7806465480

出版时间：2003-8-1

出版时间：上海文化出版社

作者：宋宴全,唐仁必

页数：78

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>

## <<新制新味豆腐菜>>

### 内容概要

上海中士大厦酒店行政总厨唐仁必先生从厨27年，厨技比较全面，近年业唐仁必先生潜心研究豆腐菜的开发和创新，创制出百余种各种风味的豆腐菜，有不少饭店的招牌豆腐菜均为他首创。

《新制新味豆腐菜》收集了唐仁必先生创制的豆腐菜精品75款，其中90%为创新菜肴。我们期望通过这本书，给读者在豆腐菜肴的烹饪中有一些启示，以创制出更多的豆腐菜肴来。

## <<新制新味豆腐菜>>

### 作者简介

唐仁必，国家级中菜技师，上海市烹饪学会会员，上海市技师学会会员，自1984年起，先后任深圳、上海等多家宾馆，大酒店厨师长、行政总厨。

曾在数家报刊杂志上发表菜肴作品，2000年11月上海旅游节，曾荣获松江赛区十大名菜和十大名厨称号。

现任上海中土大厦酒店行政总厨。

宋宴全，1989年10月毕业于复旦大学新闻学专科，曾任企业报编辑，记者以及《上海调味品》杂志执行副主编，现为上海药膳协会理事，多年来发表有关饮食文化作品一百多篇，策划编辑《创新调味菜谱》等书。

<<新制新味豆腐菜>>

书籍目录

一 冷菜海蜇丁拌豆腐豆腐色拉苦瓜鹅片拌豆腐芒果豆腐派蛋皮豆腐卷金盏裙边豆腐二 热菜豆腐配水产类辅料云腿鱼片蒸豆腐香茜鱼圆烧豆腐共同鳝豆腐煲金枪鱼豆腐苦瓜镶豆腐鱼圆虾子木耳烧豆腐铁板豆腐虾臭豆腐蒸草虾芦蒿豆腐炒河虾毛蟹烧豆腐豆腐蟹粉斗蟹钳肉烩豆腐蟹钳肉烧豆腐西兰花豆腐镶香菇一桶椰汁豆腐鲜贝烧豆腐蛤蜊辣豆腐鲍汁鲜贝豆腐好好鲍扒豆腐北极贝烩豆腐豆腐青大蒜炒海肠海参豆腐雀巢杯鱼香豆腐海参鲍汁鱼翅焖豆腐豆腐鱼翅镶青瓜甲鱼豆腐煲鲜人参豆腐蒸甲鱼豆腐配畜禽类辅料青芥末豆腐牛粒豆腐烧小排剁椒肉糜豆腐豆腐培根卷大蒜肉片炒豆腐番茄火腿烩豆腐豆腐香肠爆杭椒肉松蛋黄蒸豆腐八珍豆腐干丝青瓜雀肫炒豆腐八宝豆腐鸡翅豆腐鲍汁鹅掌炖豆腐鹅掌豆腐煲京鹅肫烧豆腐.....三 汤菜

<<新制新味豆腐菜>>

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>