

<<星级酒店精致西餐>>

图书基本信息

书名：<<星级酒店精致西餐>>

13位ISBN编号：9787122082862

10位ISBN编号：7122082865

出版时间：2011-1

出版时间：化学工业

作者：食尚文化 编

页数：96

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>

<<星级酒店精致西餐>>

内容概要

本书内容主要包括：奶酪味澳洲小牛配辛香蔬菜制、红烩羊肉制、烤羊腿露丝玛莉汁制、煎德式肉面包配洋葱汁制、烤猪肘配酸椰菜制、意大利羊肉烤茄子制、烤猪柳配菠菜制、烤蒜味猪梅肉制作、香煎羊排配羊肚菌汁制、俄式烩牛肉制作、匈牙利烩牛肉制、咖喱羊制、碳烧排骨烧烤汁制、红酒烩牛尾制作、炸瓢鸡胸制、煎牛柳配黑椒汁制、维也纳炸猪排制和煎猪排西梅汁制等等。

<<星级酒店精致西餐>>

作者简介

史汉麟，西餐烹饪大师；国家酒家酒店等级评定委员会国家级评委；全国餐饮业职业竞赛国家级裁判员；国家职业技能鉴定高级考评员；首都保健营养美食学会副秘书长；第五届全国烹饪大赛个人金奖。

<<星级酒店精致西餐>>

书籍目录

奶酪味澳洲小牛配辛香蔬菜制作者：袁小飞 红烩羊肉制作者：朱岩 烤羊腿露丝玛莉汁制作者：杜惠平 煎德式肉面包配洋葱汁制作者：邓旭营 烤猪肘配酸椰菜制作者：邓旭营 意大利羊肉烤茄子制作者：邓旭营 烤猪柳配菠菜制作者：邓旭营 烤蒜味猪梅肉制作者：邓旭营 香煎羊排配羊肚菌汁制作者：郝杰 俄式烩牛肉制作者：张力 匈牙利烩牛肉制作者：张力 咖喱羊制作者：张炳辉 碳烧排骨烧烤汁制作者：刘伟 红酒烩牛尾制作者：刘伟 炸瓢鸡胸制作者：刘伟 煎牛柳配黑椒汁制作者：郝强 维也纳炸猪排制作者：张利民 煎猪排西梅汁制作者：张利民 煎小牛仔柳配干葱红酒汁制作者：许哲峰 煎羊扒配炒青蚕豆制作者：许哲峰 加州牛扒制作者：岳树起 泰式绿咖喱牛肉制作者：岳树起 香煎鹅肝配孜然奶油蛋羹制作者：袁小飞 米兰式猪肉制作者：于兵 香草羊柳制作者：史汉麟 扒牛柳配芝士菠菜制作者：魏永明 爱尔兰烩羊肉制作者：苏强 印度炭火烤鸡制作者：刘嵬 烤鸭胸配香橙汁制作者：杜惠平 扒鸡腿配蘑菇香草汁制作者：邓旭营 香草烤琵琶腿制作者：邓旭营 橙汁烤鸭腿制作者：邓旭营 奥尔良烤鸡翅中制作者：邓旭营 煎鸭胸配蓝莓汁制作者：郝杰 煎小牛仔柳配干葱红酒汁制作者：尚远新 煎鸡腿配蘑菇汁制作者：郝强 印度咖喱鸡制作者：于兵 法式红酒烩鸡制作者：于兵 奶油烩鸡制作者：张德良 扒鸡胸配蓝莓汁制作者：史汉麟 芦笋酿鸡胸制作者：史汉麟 香煎香草黄油味鳕鱼配榛子浓香汁制作者：袁小飞 香煎扇贝海鳌虾配马铃薯奶油牛肉汁制作者：袁小飞 媚大虾配蒜香菠菜制作者：谢民 海鲜酿酥盒制作者：杨大成 煎虹鳟鱼排配柠檬黄油汁制作者：杨大成 酥炸鱼柳制作者：刘嵬 煎鳕鱼配番茄汁制作者：杜惠平 扒大虾配香草黄油汁制作者：杜惠平 香煎金枪鱼配班尼式汁制作者：邓旭营 香煎海鲈鱼配龙虾汁制作者：郝杰 水沃比目鱼配藏红花汁制作者：张炳辉 煎鳕鱼配刁草汁制作者：郝强 蒸比目鱼柳配香檳汁制作者：许哲峰 马来叁八大虾制作者：史汉麟 蒸比目鱼卷配白兰地汁制作者：苏强 萨塔马尼斯亚三文鱼柳配芝士烩饭制作者：魏永明

<<星级酒店精致西餐>>

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>