

<<名厨拿手菜>>

图书基本信息

书名：<<名厨拿手菜>>

13位ISBN编号：9787501520206

10位ISBN编号：7501520208

出版时间：1999-1

出版时间：知识出版社

作者：陈进万

页数：119

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>

<<名厨拿手菜>>

内容概要

中国幅员辽阔，物产丰富，在不同的地理环境及风土民情孕育下，各地佳肴如同百花齐放，自有其特色，其中又以江浙菜、粤菜、川湘菜、北京菜等最为大众所熟悉。

为了读者能在家中亲手烹调出各地名菜，本社继《美味面食粥饼》之后，再度推出《名厨拿手菜》一书。

本书在编辑上除维持一贯水准外，另外值得一提的是，我们此次特别聘请具有多年经验的高雄汉来大饭店在主厨陈进万先生，亲自示范食谱里每一道菜的做法，使读者在简明的图片与文字说明下，习得烹调佳肴的技巧。

吃饭不仅是为了填饱肚子，更是一种生活享受，亲自下厨，正是个中情趣的具体呈现，有了本书的帮忙，相信您一定可以轻松成为家中的大厨师，让家人、朋友即使不出门，也能尝遍中国各地名菜的精华，并对您的手艺赞不绝口！

<<名厨拿手菜>>

作者简介

陈进万，台湾省屏东县人，毕业以从事餐饮服务业为职志，曾任职于金万年餐厅、峨眉川菜餐厅、后曾担任季园川餐厅主厨，来来饭店俱乐部主厨，目前任职于高雄汉来大饭店中餐厅执行主厨。

多年经验加上不藏私的热忱个性，使其职场中备受尊崇，而融合传统与创意的烹调手

<<名厨拿手菜>>

书籍目录

豆瓣鲤鱼青红椒牛肉丝生煎明虾彩虹鱼丝雪梨鸡片鱼香肉丝瑶柱芥菜荔枝鱿鱼百角虾球香蕉明虾卷怪味鸡雪菜冬笋肉丝芙蓉干贝回锅肉棒棒鸡丝火爆腰花栗子焖鸡蚝油凤翼鱼香茄子香根牛肉丝干煸四季豆红油耳丝苦瓜肥肠糖醋里肌姜爆鸭丝小煎鸡碎米鸡丁菜心狮子头宫保鸡丁红油肚丁凤凰如意卷凉拌腰片豆腐丸子梅干菜扣肉南瓜蒸鸡椒盐排骨山东烧鸡干煸牛肉丝京酱肉丝黄鱼参煨百合炒鲜贝炒木须肉雪菜鱼片鲜溜三白家常牛肉丝干烧明虾海参丸子粉蒸排骨锅贴鱼片银芽双环松鼠黄鱼滑炒里肌丝蒜球干贝银芽蛤蜊富粽珊瑚鳗

<<名厨拿手菜>>

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>