

<<酒楼面点118例>>

图书基本信息

书名：<<酒楼面点118例>>

13位ISBN编号：9787506431743

10位ISBN编号：7506431742

出版时间：2005-1

出版时间：中国纺织出版社

作者：赵国梁 编

页数：128

字数：108000

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>

<<酒楼面点118例>>

内容概要

中国烹饪有着悠久的历史，一代又一代烹饪大师为中国的烹饪文化做秦了积极的贡献。

随着经济的腾飞，交通业、养殖业的快速发展带动了饮食业的发展，促进南北烹饪技艺与文化的交融，为传统菜系的推陈出新提供了肥沃的土壤。

本着学习交流的宗旨，今推出本套丛书，以供同仁磋参考。

<<酒楼面点118例>>

作者简介

赵国梁，江苏省常州市人。

曾担任过四家酒店的总经理和一家酒店集团公司经理.现担任常市钟楼区餐饮商会副会长兼秘书长等职务.曾应邀赴阿联酋进行食雕表演，多次在省、市烹饪大赛中得奖。

1998年12月获江苏省星级旅游饭店“五星名厨”称号。

主编有《江南水乡宴》《创新菜

<<酒楼面点118例>>

书籍目录

传统点心 1.煎云吞 2.农家菜盒 3.枣泥松糕 4.黑米面炸糕 5.细沙绿豆糕 6.黄米面烤糍 7.韭菜饺 8.甘露酥 9.麻糍 10.蟹壳黄 11.宫廷小窝头 12.芜湖乌饭团 13.嘉兴肉粽 14.豌豆黄 15.猫耳朵 16.生煎包 17.羊肉烧卖 18.锅贴饺 19.寿桃 20.玫瑰凉糕 21.冬瓜煎饺 22.蝙蝠包 23.麻花 24.糖粉软糯粿 25.花生芝麻糕 26.广式豆蓉月饼 27.上素菜包 28.门钉肉饼 29.金鱼小馄饨 30.艾窝窝 31.酒糟汤圆 32.淮扬春卷 33.肉末烙饼 34.泰安油煎包 35.常州大麻糕 36.鱼肉水饺 37.黄米面凉糕 38.四喜饺 39.佛手包 40.夹沙煎饼 41.奶黄冠顶饺新潮点心面点

<<酒楼面点118例>>

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>