

<<跟大师学做海河鲜>>

图书基本信息

书名：<<跟大师学做海河鲜>>

13位ISBN编号：9787506456623

10位ISBN编号：7506456621

出版时间：2009-6

出版时间：中国纺织出版社

作者：尚锦文化 编

页数：127

字数：97000

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>

## <<跟大师学做海河鲜>>

### 内容概要

《跟大师学做海河鲜》是大厨必读系列系列之一。  
《跟大师学做海河鲜》是由尚锦文化编写的。

## &lt;&lt;跟大师学做海河鲜&gt;&gt;

## 书籍目录

翅鲍参类 金汤鱼翅羹 鱼翅南瓜蟹 乾隆大包翅 原焖鱼翅 鱼翅干丝 银翅玉吻 瑶翅烙白玉 鱼翅虾蟹斗  
 芙蓉鱼翅 龙王桂花翅 美味鲍鱼 老蚌怀珠 金牌鲍鱼 鸡粥鲍鱼盅 茶香富贵鲍鱼盅 麒麟送宝 海参裙  
 边 鸽蛋梅花参 明珠烧二海 刺参扒猴头菇 上汤辽参扒鱼唇 葱烧辽参 麒麟送福虾类 富贵虾球 沸腾虾  
 香 青龙踏雪 银屋藏娇 清炒虾仁 虾扇烧卖 鲜虾豆腐方 盐味龙虾 葫芦虾蟹 腐乳炆虾 夏果凤尾虾 灌  
 汤松子虾球 对虾卷 黄油焗龙虾 元宝虾 凤尾缠丝 南山火龙烩 软熘虾球 富贵两吃虾 欢乐大鼓 炒翡  
 翠虾仁 圣手如意虾 富贵牡丹 吉利虾球 金玉满堂 晶玉满堂 两吃对虾 明虾腊味饭 香炸酥网明虾排  
 茶香明虾 鲍汁南瓜盅 玉桃虾球 牡丹虾球蟹类 蟹黄腐羹 蟹香芙蓉 白剥大螃蟹 豆酱焗肉蟹 芙蓉炒蟹  
 芙蓉螃蟹 河塘双仙 芙蓉蟹粉 雪花蟹斗盏 盐焗大闸蟹 芙蓉蟹包鱼类 干烧银鳕鱼 心心相印 脆炸银  
 鳕鱼 荠菜鳕鱼 葱烤鳕鱼 法式香芒卷 双龙戏珠 红焖鳕酥 大烧马鞍桥 金脆虾爆鳕 炆虎尾 明珠扒刺  
 鳕 蒜仔马鞍桥 清蒸河鳗 茄子湖鳗 虎符合璧 鲨鱼菜羹 雪菜虎头鲨 蒜瓣烧鲶鱼 珊瑚全鳗鱼 海陵鳗  
 鱼饼 松鼠鳗鱼 煎锅野鲈 醋熘鳗鱼 双味鳗鱼 香煎糯米鱼 麒麟蒸鳗鱼 渔家彩鱼米 三鲜鱼捶 飞燕迎  
 春 宫灯武昌鱼 春笋鲷鱼 鞭花炖鲷鱼 酥焗鲫鱼 水晶鱼 金毛狮子鱼 糖醋软熘鲤鱼 盘丝鱼 翠珠鱼花  
 龙舟载宝 云湖菠萝鱼 XO酱鱼面 金丝鲜鱼卷 清蒸头尾熘鱼片 回乡风韵 菠萝鱼 双皮刀鱼 鲜笋烩三  
 白 将军过桥 鱼米相依 鱼蓉蛋 清蒸鲟鱼 红烧河豚 清蒸白鱼 酱瓜鱼丝 橄榄鱼米 奶汤小巴鱼 干\*鲢  
 鱼头 拆烩鲢鱼头 鲍汁鱼云 绣球鱼皮 秋白烩鱼皮 灌汤鱼圆 五丁大鱼圆 夹心鱼圆 金丝鱼片 丰收鱼  
 米包 干炸一枝春 花开富贵其他类 甲里藏珍 霞龄滋补汤 瑶柱炖白菜 瑶柱萝卜球 瑶柱玉环豆腐 金色  
 年华 干贝珍珠羹 瓜盅干贝球 瑶柱干捞鱼肚 夹心鱼肚 菊花串烧带子 富贵万年 双喜临门 澳带鱼子酱  
 鲍汁鱼唇 蟹粉扒鱼唇 温拌海螺 奉酱煎花螺 鲜花椒炆北极贝 锦绣前程 金银双收 吉庆有余 丰收鱿  
 鱼 三菌墨鱼 油爆串珠 豉椒蒸扇贝 玉米雪蛤羹 青红椒拼海蜇 群鲜聚会 上汤海鲜大会 酥皮海鲜仓

<<跟大师学做海河鲜>>

章节摘录

插图：

## <<跟大师学做海河鲜>>

### 编辑推荐

《跟大师学做海河鲜》是由中国纺织出版社出版的。

<<跟大师学做海河鲜>>

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>