

<<特色创新菜>>

图书基本信息

书名：<<特色创新菜>>

13位ISBN编号：9787508246444

10位ISBN编号：7508246446

出版时间：2007-8

出版时间：金盾

作者：董国成

页数：186

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>

<<特色创新菜>>

内容概要

这是一本专门介绍菜品改进和创新的菜谱书。
全书分为水产品菜、畜肉菜、豆制品蔬菜以及凉菜四大类共200例菜品，详细介绍了各例菜品的原料配比、制作方法、制作关键、营养功效及创意由来。
本书内容丰富，科学实用；通俗易懂，既适合酒店、餐厅使用，也可供广大家庭参考。

<<特色创新菜>>

作者简介

董国成，高级烹饪师，从事餐饮业十余年，先后在辽宁大连和山东青岛、龙口等地星级酒店和知名企业，担任厨师长、厨艺总监、行政总厨等职，对水产品的菜品创新及中式火锅颇有研究。曾在《中国大厨》杂志发表文章多篇。

<<特色创新菜>>

书籍目录

水产品菜类 海陆三鲜 树鸡鲜鱿 麻花鱿鱼环 袈裟鱿鱼拼金饼 铁板鱿鱼牙 蜇头爆鱿鱼 鲜奶
煨蛤蜊 风味蛤蜊 灯笼蛤蜊 蛤蜊芥菜黄金饼 茭白扇贝柱 腰果虾干 莲藕鲜虾 肉蓉雪菜爆虾
仁 渔家腊肉爆虾仁 福果山药虾仁 蛋花虾仁 豆苗炒虾仁 奶香金粒焗蛎虾 孜然河虾 海鲜香
芋泥 海鲜豆腐丸 风味海鲜酱黄花 海鲜回锅肉 雪花海鲜 海鲜千刀肉 海鲜茄条 海鲜松香豆
腐 蛎黄烩三圆 鸭黄焗蛎黄 花蛤焖八带 龙爪八带 白灼八带 米笋海肠 肉末海肠 吉祥蜇头
蒿香凤尾 黄焖武昌鱼 石烹鲷鱼 鲍汁焗带鱼 肉香比管鱼 鲍汁干锅鱼 川北水煮鱼 鲮鱼时
蔬 新式烧鲈鱼 酸菜老板鱼 糖蒜烧青鱼 阿根廷炒鱼皮 平锅煎吃鱼 孜然羊排鱼 干贝啤花鱼
头 胶东风味鱼头 金蒜鱼丁 白果炒鱼丁 开心小鲍 芙蓉珍珠墨鱼仔 宫廷焖鲶鱼.....畜肉菜类
豆制品蔬菜类凉菜类附录 多种酱汁的制作

<<特色创新菜>>

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>