

<<佳肴美饌（第三辑）>>

图书基本信息

书名：<<佳肴美饌（第三辑）>>

13位ISBN编号：9787530432617

10位ISBN编号：7530432613

出版时间：2006-1

出版时间：北京科学技术出版社

作者：张文彦

页数：86

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>

<<佳肴美饌（第三辑）>>

内容概要

《名厨精品私房菜（第3辑）》中的名厨全部是国家高级烹调技师，在全国烹饪比赛中拿过金奖或在国家级烹饪赛中担任过评委。

他们中的不少人被授予“中国烹饪大师”称号，有的还被授予“国家级烹饪大师”称号。

都是业内公认的德高望重的名厨。

《名厨精品私房菜（第3辑）》入选的作品教师名厨大师们的代表作，是真正的精品。

他们还特意精心设计了一些适宜家庭制作的菜品。

既可成为年轻厨师学习的范本，满足他们得大师真传的渴求；又能作为业余烹饪爱好者修炼厨艺的“不二法门”；还可以作为美食家们案头收藏。

《名厨精品私房菜（第3辑）》为系列丛书。

每册书按“老、中、青三结合”的原则，入选名厨4人。

让大家领略到他们各自的风采。

每人制作10道菜品。

共计40道菜品，兼顾不同风味、不同流派。

本套丛书计划出版40册，入选名厨160位，全面展示北京当今餐饮界的最高水准。

<<佳肴美饌（第三辑）>>

书籍目录

一、梁春耕罗汉大肚油皮卷果叉烧通脊三色蛋蛋黄鸭卷青豆鸡卷煎蒸鲈鱼气锅乌鸡元鱼脱骨烤鸡蘑菇鸡排二、杜广贝砂锅蟹肉狮子头油焖大虾荷叶小烧肉翡翠肉卷干烧鲈鱼黑椒牛柳煎蒸雪鱼三鲜海参养生山药羹养生时蔬三、韩光弟豆豉蒜茸蒸排骨豉香鲜鱼栗枣蒸鸡块杞枣双冬烧鸭块海米烧双色瓜冰糖三元蒸山药黄焖鱼翅双冬杞子蒸鸭方蒜香日月贝小肉烧海参四、李宝红拨丝苹果熘黄菜果珍菊花鱼雪中艳香辣鸭心金缕玉叶白流虾火燎鸭心干炸小丸子辣炮鸭肠

<<佳肴美饌（第三辑）>>

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>