

<<图解创意冷菜制作>>

图书基本信息

书名：<<图解创意冷菜制作>>

13位ISBN编号：9787532388660

10位ISBN编号：7532388662

出版时间：2007-4

出版时间：上海科技

作者：张正龙

页数：96

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>

## <<图解创意冷菜制作>>

### 内容概要

本书从原料的选择、加工、成形和搭配着手，采用图解的方法介绍48种冷菜的烹饪技术，按图索骥，使复杂的烹饪程序变得简单且易于操作，加上每一款都附有精美的步骤分解图，赏心悦目，非常适合广大家庭、烹饪爱好者及职业学校师生学习应用。

## <<图解创意冷菜制作>>

### 作者简介

张正龙，现任东耀餐饮管理有限公司总经理。  
中国烹饪协会会员，国家级高级技师，国际烹饪大师，新潮高级餐饮经理人。  
曾担任过多家大型酒店总厨、技术总监、总经理等；在多次国家级烹饪大赛中荣获金牌。  
曾有多篇作品分别刊登在《中国烹饪》《东方美食》《上海餐饮》《新民晚报

<<图解创意冷菜制作>>

书籍目录

厨务基本知识 一、常用刀法 二、螃蟹、鱿鱼的选购及处理 三、白斩鸡斩鸡步骤冷菜图解实例  
1.鸡汁珍瓜条 2.红油鸭掌 3.泡椒凤爪 4.兰豆八爪鱼 5.鲜椒珊瑚皮 6.法式泡菜 7.泡白玉萝卜  
8.酸司鲜柚 9.蛋黄猪肝 10.风味菊花 11.千层香肠 12.荠菜百叶卷 13.小醉萝卜 14.咖啡冰芋泥  
15.五味玉珍 16.红酒梭子鱼 17.黄油鹅肝 18.青瓜小排 19.豆豉小黄鱼 20.剁椒鸡肫 21.糯米小  
南瓜 22.三色蛋 23.笋果拌肫肝 24.开洋百叶丝 25.脆瓜墨鱼仔 26.蛋黄青豆卷 27.糟五鲜 28.一  
路顺风 .....

<<图解创意冷菜制作>>

章节摘录

插图：

<<图解创意冷菜制作>>

编辑推荐

《图解创意冷菜制作》：烹饪教室。

<<图解创意冷菜制作>>

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>