

<<图解创意热菜制作>>

图书基本信息

书名：<<图解创意热菜制作>>

13位ISBN编号：9787532388677

10位ISBN编号：7532388670

出版时间：2007-6

出版时间：上海科学技术出版社

作者：张正龙，张正才 著

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>

<<图解创意热菜制作>>

内容概要

《图解创意热菜制作》从原料的选择、加工、成形和搭配着手，采用图解的方法介绍50种热菜的烹饪技术，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。

<<图解创意热菜制作>>

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》上，是《沪上百厨》
《上海当红总厨创新菜》《专辑大厨新煮张》编者之一。

<<图解创意热菜制作>>

书籍目录

厨务基本知识一、常用主、配料刀法二、油温的掌握热菜图解实例1.鲍汁赛熊掌（港式粤菜）2.茶菇豆干烧肉（上海菜）3.传统红烧肉（上海菜）4.小黄鱼豆腐（上海菜）5.秘制烤河鳗（粤菜）6.蟹粉烩白玉（上海菜）7.鳕鱼芙蓉斗（上海菜）8.烟熏鲳鱼（粤菜）9.干贝娃娃菜（闽南菜）10.云腿蒸鲥鱼（淮扬菜）11.明月红松鸡（粤菜）12.纸锅黑椒鱼丸（创新菜）13.金沙鸡翅（德国菜）14.稻草肉夹饼（上海菜）15.蟹虾双鲜（上海菜）16.双味大虾（新潮菜）17.青瓜水晶冻（创新菜）18.银盏酱汁海鱼（创新菜）19.烤羊排（内蒙古菜）20.福螺鲜虾（创新菜）21.椒盐土豆子（宁波菜）22.油酥海鲜斗（新西兰菜）23.特色烩鱼柳（粤菜）24.脆皮鲜虾卷（福建菜）25.竹瓜鱼米船（创意菜）26.石榴捞水条（淮扬菜）27.日式焗生蚝28.万紫千红（港式粤菜）29.白汁鲑鱼（韩国菜）30.法式焗河螺（创新菜）31.煎酿牛仔（法国菜）……

<<图解创意热菜制作>>

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>