

<<时令菜制作>>

图书基本信息

书名：<<时令菜制作>>

13位ISBN编号：9787534123276

10位ISBN编号：7534123275

出版时间：2005-1

出版时间：浙江科学技术出版社

作者：徐海军

页数：179

字数：125000

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>

## <<时令菜制作>>

### 内容概要

中国烹饪是中华民族灿烂文化宝库中的一份瑰宝，它凝聚着广大厨师的智慧结晶，反映了时代的文明和进步。

时令菜作为一种文化现象，它不断吸收烹饪文化的精华，从而形成了菜肴的独特性、悠久性、礼仪性、养生性和美学性。

本书具有以下两个特点：一是根据不同节令上市的烹饪原料设计菜谱，读者可因时因地制宜加以选择。

菜肴（还包括适量的点心品种）的主辅料都是市场上容易采购的，而且烹调方法简便、具体，关键之处都有“厨师点拨”。

二是菜谱中包含了不同的地方风味、原料选择、烹调方法和其主要成品特点的介绍，不论是传统的、创新的名菜，还是花色菜，本书都尽量采纳。

本书文字精练，操作过程介绍清晰，对餐馆酒店经营时令菜具有实在的指导作用和参考价值，是青年厨师提高烹调技艺的良师，也是职业学校烹饪专业学生的益友，更是家庭主厨的好帮手。

既适合餐馆酒店供应时令菜参照使用，又适合家庭聚会宴请时应用。

<<时令菜制作>>

书籍目录

春季	一	蔬菜类	干烧刀豆	鱼香菜苔	金钩豆苗	金钩马兰	麻辣豆瓣	笋丝豆苗
		淮溪豆苗	韭芽肉丝	碧绿香菇	拌马兰	香椿如意卷	醋熘莲花白	二 水产类
		龙井白玉	核桃鱼卷	莼菜氽糖鲤	春笋鱼片	干烧刀鱼	荷包鲫鱼	油爆虾
		翡翠鱼米	杨梅鱼球	茄汁鱼片	葱油鲳鱼	开洋三丝汤	佛手海蜇皮	龙眼白玉
		五香熏鱼	芙蓉蛤蜊汤	三 禽蛋类	春笋鸡片	香妃嫩鸡	芥末鸭掌	金华玉树鸡
		太湖酱鸭	太白醉鸡	开洋炒蛋	黄焖鸡块	油爆菊花肫	凤爪冬菇汤	红糟鸡块
		香肠涨蛋	四 特色类	翡翠蹄筋	春笋炖鹌鹑	珍珠玉指.....	夏季秋季冬季	

<<时令菜制作>>

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>