第一图书网, tushu007.com

<<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

第一图书网, tushu007.com

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。

第一图书网, tushu007.com

<<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　濉溪豆苗　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

第一图书网, tushu007.com

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