

<<风味菜制作>>

图书基本信息

书名：<<风味菜制作>>

13位ISBN编号：9787534124112

10位ISBN编号：7534124115

出版时间：2005-1

出版时间：浙江科学技术出版社

作者：周洪星

页数：126

字数：99000

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>

<<风味菜制作>>

内容概要

浙江菜系是我国八大菜系之一，以刀工精细、讲究火候、善于调味、清鲜爽嫩而闻名海内外。

浙江菜由杭州、宁波、温州、绍兴、湖州等地方风味组成。

浙江有众多的名菜、大菜，其制作工艺在名菜谱中已见一斑。

但一些地方“小菜”、“特色风味菜”收集不多。

本书是根据中小餐馆和家常烹调对特色风味菜制作的需要汇编而成，共收集了杭州地方风味、宁波地方风味、温州地方风味、绍兴地方风味和其他地方风味等菜肴。

各个菜肴从特色、原料、制法、制作窍门等方面都作了详细的说明。

本书是中小餐馆、家庭家常风味菜肴制作的学习用书，也是专业烹调人员了解浙江各地风味特色的参考资料。

<<风味菜制作>>

书籍目录

1 杭州风味菜 (一) 杭州风味菜简说 (二) 杭州风味菜特色 (三) 杭州风味菜掇英 桂花糯米藕 醉
 虾 杭州酱鸭 鱼头豆腐沙锅 萝卜丝煎带鱼 金牌扣肉 火踵神仙鸭 东坡肉 栗子炒子鸡 油焖春笋
 素烧鹅 八宝酱丁 家常小炒 蛋黄炒南瓜 糖醋排骨 萝卜丝氽鲫鱼 油爆大虾 火腿蚕豆 三鱼沙锅
 红烧划水 杭州卷鸡 荷叶粉蒸肉 南肉春笋 糟青鱼干2 温州风味菜 (一) 温州风味菜简说 (二) 温
 州风味菜特色 (三) 温州风味菜掇英 风油黄鱼 锦绣鱼丝 三丝敲鱼 爆墨鱼花 吐司大虾 蛋煎江蟹
 油爆鲜淡菜 炒腰花 虾子茭白 糖醋凤尾鱼 绍酒蒸鳗 蛋炒蛭 火腿白菜 麻辣鳗鱼块 炒时件 家常
 鱿鱼 糖醋大虾 天下第一鲜 姜葱乌鱼片 油泡螺片 黄金三文鱼3 宁波风味菜 (一) 宁波风味菜简说
 (二) 宁波风味菜特色 (三) 宁波风味菜掇英.....4 绍兴风味菜 (一) 绍兴风味菜简说 (二) 绍兴风
 味菜特色 (三) 绍兴风味菜掇英5 浙江其他地区的风味菜 (一) 浙江其他地区风味菜简说 (二) 浙江
 其他地区风味菜特色 (三) 浙江其他地区风味菜掇英

<<风味菜制作>>

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>