

<<随园食单演绎精品菜谱>>

图书基本信息

书名：<<随园食单演绎精品菜谱>>

13位ISBN编号：9787534557958

10位ISBN编号：753455795X

出版时间：2007-9

出版时间：江苏科学技术出版社

作者：薛文龙

页数：154

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>

<<随园食单演绎精品菜谱>>

内容概要

本书作者从《随园食单》中精选演绎出的100多种随园系列菜肴，在编排时仍按原著顺序排列，并在每种菜前附上袁枚的原文。

同时，还将「随园食单」的「须知单」「戒单」附在最后，以便读者领会原著的烹饪理论，对作者薛文龙的演绎成果进行鉴定和指正。

这本书是一位厨师钻研古典烹饪名著的初步成果，凝聚着他的心血，是值得庆贺的。

我相信这是一本适用范围较广的烹饪著作，对家庭、宾馆饭店、厨艺爱好者、研究工作者，都将有所帮助。

愿大家都欢喜它。

<<随园食单演绎精品菜谱>>

书籍目录

序 匡亚明愿随园菜扎根江南——贺《随园食单演绎精品菜谱》 付梓 惠淑君誉满东南的随园菜袁晓国
袁枚传《随园食单》序 袁枚海鲜单 燕窝 海参三法 红煨海参（之二） 芥末拌海参（之二） 腐皮
鸡腿煨海参（之三） 鱼翅二法 火笋煨鱼翅（之三） 萝卜丝鱼翅（之二） 鳊鱼 生炒鳊鱼片（之一）
鳊鱼煨鸭（之二） 淡菜 淡菜煨肉 海螵 乌鱼蛋 煨乌鱼蛋 江珧柱 酒醉珧柱 蚶黄 妙蚶黄江
鲜单 刀鱼二法 酒酿蒸刀鱼 鲥鱼二法 蜜酒蒸鲥鱼（之一） 酒酿煎鲥鱼（之二） 鲟鱼 黄鱼 豆豉
黄鱼块 斑鱼 斑鱼汤 假蟹 黄鱼羹特牲单 猪头二法 猪蹄四法 清酱酒煨蹄（之一） 虾米汤煨蹄（
之二） 神仙蹄（之三） 皱纱圆蹄（之四） 猪爪、猪筋 猪胜二法 猪肺二法 炖白芙蓉（之一）
野鸡汁炖银肺（之二） 猪腰 猪里肉 白片肉 红煨肉三法 白煨肉 油灼肉 烹肉 干锅蒸肉 盖碗装肉
瓷坛装肉 脱沙肉 晒干肉 火腿煨肉 杂牲单羽族单水族有鳞单水族无鳞单杂素菜单小菜单点心单
饭粥单茶酒单须知单戒单厨者王小余传译文后记

<<随园食单演绎精品菜谱>>

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>