

<<大厨创新菜>>

图书基本信息

书名：<<大厨创新菜>>

13位ISBN编号：9787535245144

10位ISBN编号：7535245145

出版时间：2010-7

出版时间：湖北科学技术出版社

作者：方爱平 编

页数：114

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>

<<大厨创新菜>>

内容概要

随着酒店业的不断发展，酒店的市场竞争日趋激烈。各酒店为了在激烈的竞争中立于不败之地，抓服务质量，改善硬件条件，加盟连锁等等，各出奇招。但一个酒店，尤其是专门的餐饮店，要想长久生意兴隆，顾客盈门，最关键还是在菜肴。稳定的菜肴质量，是留住回头客的前提，而要使回头客成为永久客，不断创新菜肴品种才是制胜的关键。

<<大厨创新菜>>

书籍目录

学富五车苦尽甘来，椰香芙蓉虾香果莲藕冻爆竹藕卷花开富贵墨鱼龙酱烤银鳕鱼香筒鱼青小吉品阿巍烹鲜八宝冰糖南瓜粽香鹿肉脆皮牛肉蟹黄藕丝圆玻璃玫瑰瓜球玻璃鱼片，编钟手撕牛肉才高八斗藏龙卧虎翅汤黄金甲宫廷酿豆腐蛋黄大虾卷扣千张冬瓜金蝉芦笋豆渣饺烧甲鱼鹅肝芦笋培根卷翡翠金砖娃娃菜酥炸鸡翅饼芙蓉虫草炒虾球富贵牛鞭富贵咸蛋卷功夫菌汤风味跳水鸡锅巴粉蒸肉金鱼红酒鲍脯果味菊花酥荷塘月影黑椒焗澳洲牛排黑鱼双味红酒竹网豆腐干锅鲍鱼花开富贵水晶蛋花酿鱼肚火焰山借扇吉祥如意丝瓜黄山双珍银鱼丸黄山烩双珍金汤七珍宝椒焗鲤鱼荔味蒜香鱼辣子素肥肠金汤石榴蟹芦蒿蟹黄明珠锅巴牛肉丝满载而归金玉满堂庆吉祥老醋鳊花鱼金枝玉叶梅菜扣菜鸭明炉山椒鱼唇明珠粉蒸鳊鱼柠檬牛柳浓汤鱼米皇三文鱼拼煎银鳕鱼泡菜狮子头清汤蛋卷奇妙油条虾青葱霸王玉肘赛鱼翅水晶沙拉虾烧素肉方烧汁翡翠豆腐烧汁茄柳卤烧鳄鱼掌水煎鳕鱼三味珍珠圆私房茶树菇松花财鱼片松香鹿肉素熊掌拼樱花饼酸木瓜炒牛肉条蒜烧玉带鳝卷太极木瓜雪蛤羹威虎献瑞酸菜炒汤圆香椿鱼仁鸡汁白鹤菜胆鲜人参赛鹿筋蟹黄金银糕欣欣向荣绣球豆腐玉簪双蛭王炸酱茄脯素人参炸溜素鳝珍珠仙果金丝沙拉虾农家烧财鱼豆花基围虾烧汁蟹菇培根蚕蛹包香芋酥湘味藕饼蜜汁菊花藕饼太极伊府面奶油龙须饼西湖莲藕酥香芋葵仁饼金龟献寿杂粮海皇糕金龙送宝老鼠爱大米紫薯南瓜卷常用名词术语

<<大厨创新菜>>

编辑推荐

一点就通的创新 一看就亮眼的造型 一本粗料精做的菜谱。

<<大厨创新菜>>

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>