

<<星级热菜（下）>>

图书基本信息

书名：<<星级热菜（下）>>

13位ISBN编号：9787535739520

10位ISBN编号：7535739520

出版时间：2004-1

出版时间：湖南科学技术出版社

作者：杨柳 编

页数：216

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>

<<星级热菜（下）>>

内容概要

本套作品集共分五册，其中热菜两册，西餐、冷拼一册，清真菜一册，面点、食品雕刻一册。本册作品集由杨柳任主编，乔杰任副主编，图片摄影王涤寰、丁占山。

本册收录了个人赛热菜比赛的部分优秀作品。

它图片精美、文字详尽，操作步骤通俗易懂，便于广大读者借鉴创新。

在选择的一些菜肴中，既有普通原料糅合精妙构思，制作出的高雅脱俗菜肴；又有高档食材经过巧手加工，烹调出的时尚经典美味。

同时，蒸、煮、焖、烧、煎、熘、爆、炒，技法全面；酸、甜、咸、鲜、辛、辣、麻、香，味型多样；脆、滑、嫩、酥、软、糯、烂、松，质感丰富。

无论是经营商务大餐，还是供应风味小酌，读者朋友们都能从中汲取到自己想要的知识营养。

<<星级热菜(下)>>

书籍目录

海湖净鲜黄孝母鸡炖蒜翅果汁珊瑚鱼和钟万年泰式咖喱红蟹御膳蟹黄芙蓉鲍生余财鱼红焖武昌鱼玉环
球柱脯金蝎编钟鸭红扒牛蹄赛熊掌鲍汁蝴蝶戏麦粒(鱼回)鱼镶面清汤蟹仔菊八宝塔肉玉手灵菇鲍掌
上秀面烤(鱼回)鱼群蟹献寿蟹黄橄榄豆腐翡翠吉品鲍金盅蟹黄翅碧玉瓜盒高汤扒鱼肚碧绿鲍鱼凤尾
虾金龙桂花翅蕉玉琵琶虾双色龙虾洞庭鱼头王酿金杯八宝翡翠鸳鸯贝幸运至尊烧鹅泮塘秋色当红脆香
鸡芙蓉鲍鱼红炖海螺龙腾四海双味东星斑鸣锣百花辽参金记咖喱蟹鲜花金盏鸽生炸妙龄鸽清汤菊花鱼
牡丹极品鲍满载而归雪藏银丝鳜鱼桂橙香猪肘明珠羊腿锦鲤献花极品蟹焗翅百花黑椒蟹八桂金瓜盅荔
浦鱼香翅宝贵凤梨虾金蝉报晓秋硕海南椰子盅.....

<<星级热菜（下）>>

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>