

<<酒店热卖东北菜>>

图书基本信息

书名：<<酒店热卖东北菜>>

13位ISBN编号：9787538149715

10位ISBN编号：7538149716

出版时间：2008-1

出版时间：辽宁科技

作者：栾建国

页数：112

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>

<<酒店热卖东北菜>>

内容概要

东北菜以炖、烧、酱、烤为主要特点，形糙色重味浓。

粗线条的东北菜，不拘泥于细节，颇像粗线条的东北人，令人胃口大开，东北菜一菜多味，咸甜分明，酥烂香脆，色鲜味浓，明油亮芡，讲究造型。

本书由“中国烹饪大师”、“中国服务大师”、“中国餐饮文化杰出贡献专家”栾建国所著，介绍了酒店热卖东北菜。

<<酒店热卖东北菜>>

作者简介

栾建国，沈阳市人。

辽宁商业学校烹饪专业毕业。

毕业后跟辽宁著名烹饪大师徐子明先生学徒。

在师傅的耳提面命下初识苏、鲁菜的基本。

而自己也不敢放松，学徒两年从基础做起，杀鸡、杀鸭、烧火、煮肉每件事都做得十分认真。

深得师傅的偏爱，随师左右，两年后已经在灶台上顶

<<酒店热卖东北菜>>

书籍目录

1. 锦绣荷花金钩翅2. 菇蔬玉扇3. 太极香米南瓜泥4. 金盏雪梨竹燕窝5. 关东一品肘6. 太极灵菇7. 香扇梅花鹿筋8. 鲍花烧辽参9. 白雪藏龙10. 金龙玉珠梅花参11. 五彩虾仁爆牛滑12. 淋汁脆皮鸡13. 石板珍菌14. 满族手撕羊排15. 溢香羊肉16. 寿司鱿鱼17. 吊锅神户牛柳18. 西施翡翠焗素鲍19. 巧手酿百合20. 金米黄焖翅21. 鲍鱼炖白菜22. 香辣海鲶鱼丝23. 双色敲虾24. 沙锅辽参25. 金钱卤肉26. 鲜露汁灼海参27. 麻油文蛤28. 虾爬子炖菠菜29. 牛柳烹蜆头30. 芙蓉苦瓜虾仁31. 香煎黄鳝糊32. 松仁烧鹿筋33. 巧手月牙骨34. 滇粽香骨35. 蟹黄豆腐36. 渔家海鲜捞饼37. 玫瑰虾球38. 香辣小龙虾39. 竹帘吊烧鸡40. 什锦虾肚丁41. 扇贝烧海参42. 鹿筋烧辽参43. 干丝万缕明虾球44. 龙穿凤衣45. 红扒猪手46. 香辣排骨虾47. 鱼羊双鲜48. 菠萝菊花虾球49. 黄金三文鱼柳50. 老王爷佛手鱼51. 俏丽划水52. 梅花三扣53. 土家风味丸子54. 台尔巴烧海参55. 满身尽是黄金甲56. 桃花香扇肉57. 八旗小炒皇58. 清真手撕肉59. 竹笋牛舌卷60. 香扒肉条61. 鲜虾鲍汁扣牛尾62. 鲜虾骨髓盅63. 蜀香牛肉豆花64. 饅饼炒烤羊肉65. 甜玉米烧牛尾66. 鲜奶银丝芋67. 夏巴锅家乡鹅大土豆68. 掌上明珠69. 菜脯松茸70. 牛腩烧薯仔71. 木瓜藏龙72. 鹅肝酱焗白玉菇73. 杏鲍菇烧鹿肉74. 椰风像生菠萝虾75. 东北渍菜缸76. 吉利人参粉山鸡77. 奇特双味豆花78. 拔丝豆沙鲜人参79. 鲜人参酱焖泥鳅80. 北国浓香佛跳墙81. 边条参野菜茄盒82. 梅花鹿茸血糕83. 甜脆糖参84. 馋嘴鹿肉片85. 夏巴锅农家院86. 焖杂鱼87. 小炒绿豆芽88. 老家私房豆腐89. 泡椒凤爪90. 沙滩鲈鱼91. 淮杞煲老鸡92. 干锅牛杂93. 酥炸芋头卷94. 绿色生态园95. 木桶烧鹿肉96. 一绝扒全茄97. 拿破仑羊腿98. 乡村双色包99. 泰酱靛双花100. 原味煎松茸101. 金冠嫩腰片102. 富贵鱼头王103. 金牌卤肉104. 海皇多士虾105. 水晶虾爆鳝106. 麻辣蕨粉107. 养生蔬菜丸

<<酒店热卖东北菜>>

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>