

<<上海旺店招牌菜>>

图书基本信息

书名：<<上海旺店招牌菜>>

13位ISBN编号：9787542724120

10位ISBN编号：7542724126

出版时间：2003-12

出版时间：上海科学普及出版社

作者：钱以斌

页数：72

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>

<<上海旺店招牌菜>>

内容概要

随着体制改革的深入，餐饮业最早脱离计划经济，市场经济的优胜劣汰造就了上海餐饮业的合理布局：高中低档次层次分明，中餐、西餐、专卖店交相辉映，各企业都以其准确的市场定位和特色菜肴参与市场竞争，争夺市场份额。

企业间的竞争，让消费者获益匪浅；挑选的余地更大，轻易就能“幽会”“梦中情人”。

本书罗列的饭店可真多，而且尽是名家。

从五星级的酒店金茂君悦大酒店、四季酒店、和平饭店，到知名的社会餐厅美林阁、上海人家、鲜墙房、绍兴饭店；从供应洋味的圣凡牛排馆、玛满矿泰国餐厅，到专卖燕翅鲍鱼的龙马酒店、专卖贵州菜的黔香阁乃至南华火锅店，尤其是近来如日中天的新天地的T8餐厅、VaBene、百草传奇餐厅、乐美颂法国歌舞餐厅，时常让人萌生去开开洋荤感受时尚的冲动。

<<上海旺店招牌菜>>

作者简介

钱以斌，中国烹饪大师，国家中菜高级技师，中国烹饪协会会员，上海谷泰饭店行政总厨，第三届上海烹饪艺术大赛获得金牌，第四届中国烹饪世界大赛个人赛获得持金奖，星空卫视“食神蒸霸”栏目封为“食神”称号。

已出版《上海新潮菜》、《特色面》、《特色冷盆》、《特色热菜》、《创新调料菜》。

<<上海旺店招牌菜>>

书籍目录

土耳其式烤美国肥牛/奥尔良炸鸭舌梅干菜扣肉夹饼/奶酱鸡汁莲花白香煎银鳕鱼配鹅肝汁/五岳绿百花蟹肉燕液蟹粉白灵菇/蚝皇鲍鱼菇金奖大活鲍/红烧鱼翅泰皇烧桂鱼/美极白灵菇甜味三文鱼配芒果荔枝沙拉/黑菌油醋汁牛柳配煎鹅肝马龙超级至尊牛肉汉堡马龙特色烤鸡胸凯里酸汤乌江鱼/泡椒珍珠鲍玉翠伴梅花/翠贝映鱼面松花堂弁当/日式匹萨饼铁板鹅头颈/黄金柚子色拉墨鱼汁面配龙虾/黑菌千层面绣球桂鱼/西施炒蟹肉煎鳕鱼配烤蔬菜和标香蛋黄橄榄油汁意式黑醋汁法式烤着排配杂锦蔬菜红烧鸦片鱼/蟹粉鱼面筋片皮鸭/蜜椒牛柳阳光香辣蟹/干烧大黄鱼川味基围虾/吊烤香牛肉红烧蟹钳金勾翅/辽参三宝潮式冻花蟹/滋味桂鱼球蟹皇鲍鱼翅/过桥生蚝大青翅蟹钳竹荪海虎翅竹荪烧老鸽/茄子夹饼鱼香茄子片/干烧大虾仁香辣鸡翅/农家粽香肉竹网银鳕鱼/清酒煮花螺芥末生牛肉/美国温牛肉沙拉俄罗斯蒸蛋/霜降牛排蓝度珊瑚贝/艳吐龙珠香烤美国牛小排/煎烤沙朗牛排玉环虾仁/百花迷踪牛排首乌番茄/虫草王老鸭砂锅泰式香烤牛肉/龙虾魔芋烧蛋网膏蟹/沙律海鲜船拼椒盐金针菇剁椒双白/柠骨富贵虾豆酥银鳕鱼/龙卷棒西杏牛仔柳/茶壶金汤翅.....附录：上海市旺店地址、电话一览表

<<上海旺店招牌菜>>

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>