

<<鱼虾蟹贝菜典>>

图书基本信息

书名：<<鱼虾蟹贝菜典>>

13位ISBN编号：9787543640511

10位ISBN编号：7543640511

出版时间：2007-3

出版时间：青岛出版社

作者：高炳义

页数：236

字数：100000

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>

## <<鱼虾蟹贝菜典>>

### 内容概要

本书讲解鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鸽蛋、鹌鹑蛋、鸵鸟蛋、皮蛋、咸蛋、卤蛋、松花蛋、茶叶蛋等15种常见叶茎蔬菜食用特点、营养成分、功效、食用配伍宜忌，以及以以上食材为主料制作的菜肴250道，具有很强的实用性和知识性。

<<鱼虾蟹贝菜典>>

作者简介

张恕玉，1957年生，山东省青岛市人。

餐饮业国家级评委、国家技能裁判员、中式烹调高级技师、中国鲁菜名师，现任“青岛航空大酒店”经理。

他擅长制作鲁菜，尤其擅长海参菜。

制作的海参菜肴口味独特，口感鲜醇，在行内被称为“海参王”。

张恕玉研制的许多菜品，已成为岛城许

<<鱼虾蟹贝菜典>>

书籍目录

鱼 石斑鱼 石榴石斑鱼 清蒸石斑鱼 麒麟石斑鱼 三文鱼 泰汁三文鱼 香煎三文鱼 炸三文鱼卷 银鳕鱼 千岛银鳕鱼 蒜蓉烤银鳕鱼 纸包银鳕鱼 鲜果银鳕鱼 香煎银鳕鱼 加吉鱼 白汁酿鱼 五柳加吉鱼 烤加吉鱼 清蒸加吉鱼 鲈鱼 油泼鲈鱼 香滑鲈鱼块 菜卷鱼 吉列鱼球 橄榄鱼丸 香辣鲈鱼 芝麻鱼卷 粟米鲈鱼块 五彩鲈鱼丁 芦笋鱼 鱼蓉狮子头 炸鲈鱼托 松子鱼排 紫菜鱼卷 炸烹鲈鱼腩 黑椒鲈鱼条 脯酥鱼片 黄花鱼 雪菜蒸黄花鱼 酱焖黄花鱼 脆皮黄花鱼 微波黄花鱼 醋椒黄花鱼 家常煎黄花鱼 锅炳黄花鱼 椒麻黄花鱼 比目鱼 家常烧牙片鱼.....虾蟹贝

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>