

<<山珍海味>>

图书基本信息

书名：<<山珍海味>>

13位ISBN编号：9787546402017

10位ISBN编号：7546402018

出版时间：2010-8

出版时间：成都时代

作者：良品

页数：115

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>

<<山珍海味>>

前言

在中国传统的高档菜肴中，燕窝、鲍鱼、鱼翅、海参、鱼肚等都是堪称极品的美味。中国人食用燕鲍翅参肚由来已久，具有数千年历史。

它们之所以名贵至极，皆因其取材极难，又具备极高营养价值。

以其中最具有知名度的燕窝为例，燕窝产自中国南部沿海及越南、泰国一带，是金丝燕分泌出来的唾液与其他物质混合所筑成的巢穴。

燕窝既是珍贵的佳肴，又是名贵药材，具有极高的药用价值。

燕鲍翅参肚中的其他食材，或取自深海，或取自峭壁悬崖，这些极难为世人获取的名贵食材，千百年来令人“垂涎不止”。

燕鲍翅参因其难取，所以难保其鲜活性。

在使用鲜活物品受限的情况下，国人运用极其复杂的加工手段去制作干货，使其别具风味。

这正是中国饮食文化深厚渊源所在。

中国人常用燕鲍翅参肚来款待最重要的宾客，这代表一种崇高的礼仪。

又因为燕鲍翅参肚的烹制方法极为繁杂，烹制方法方素来不外传，所以平添了许多的神秘色彩。

本书精选近百道燕鲍翅参肚珍馐美味，其中多为名牌酒楼热卖菜、招牌菜、创新菜，由具有多年掌厨经验的星级大厨倾力打造。

从食材的种类、营养成分、功效、发制方法、食用宜忌上全面解析，并分门别类，详解各类食材搭配方法、调料配选之道及烹饪步骤，辅以精美菜例图，易学易做。

本书配以精彩影视教学碟，全程拍摄大厨五星美味现场制作实例，步步示范，明星厨师教你做出极品美味。

<<山珍海味>>

内容概要

本书精选近百道燕鲍翅参肚珍馐美味，其中多为名牌酒楼热卖菜、招牌菜、创新菜，由具有多年掌厨经验的星级大厨倾力打造。

从食材的种类、营养成分、功效、发制方法、食用宜忌上全面解析，并分门别类，详解各类食材搭配方法、调料配选之道及烹饪步骤，辅以精美菜例图，易学易做。

本书配以精彩影视教学碟，全程拍摄大厨五星美味现场制作实例，步步示范，明星厨师教你做出极品美味。

本书既是家居烹饪指导，又能给厨师朋友送上技能参考，让你得心应手，做出绝顶珍馐美味。

<<山珍海味>>

书籍目录

燕鲍翅肚参鲜汤的制作燕窝简介 红烧官燕 红烧印尼官燕 椰香金瓜炖官燕 木瓜官燕 燕窝莲子羹 冰化炖春燕 燕窝糕 鸡汁红烧血燕 一品燕窝 蟹黄炒官燕 一品血燕 燕窝粿 金丝血燕 鸳鸯燕窝 四味燕窝 海胆燕窝粥 杏汁燕窝盅 香煎琵琶燕 招牌鸽吞燕鲍鱼简介 一品鲍鱼 扣南非干鲍 四宝海皇汤 南非鲍鱼 一品鲜鲍鱼 明珠澳洲鲍鱼 鲍罗万有 鲍鱼粥 北海道冰|十鲍鱼 北海道冰封素鲍鱼 过桥澳洲鲍鱼 日式锅烧鲍鱼 鲍鱼扣辽参 鲍鱼焖荷兰豆凤尾菇 蚝皇扣日本极品鲍 日式火冻鲍 蚝皇原只禾麻鲍 鲍鱼菜胆扣牛筋 日本吉品鲍 冰鲍鱼 麻酱紫鲍 沙锚肘子扣鲍鱼 铁板澳洲青边鲍 秘制大网鲍 香菇炖九孔 炖窝麻鲍 酱鲍鱼鱼翅简介 烧金钩翅 炊鱼翅盒 红烧鱼翅 鸡汤捞翅 蟹黄炒翅 鱼翅捞饭 鲍汁干捞翅 蟹黄鱼翅 浓汤干捞翅 干贝干捞金钩翅 虾仁伴翅 金华火腿焖鱼翅 金牌鱼翅 金华火腿焖金钩翅 木瓜翅 鸡汁排翅 鱼翅螺头虫草汤 高汤翅 泰式煲仔翅 澳门西南菜胆翅 凤凰鱼翅 干捞翅 鱼翅汤 宫廷黄焖翅 小米浓汤翅 菜胆鸡炖翅 翡翠鱼翅 鸿运大鲍翅 农汤鸡煲翅海参简介 虫草花炖活海参 鲍汁扣至尊宝 鲍汁扣关东辽参 泡椒海参 酱烧海参 干烧海参 鸭掌烩海参 鲍汁鹅掌扣关东参 酸菜海参 尖椒炒海参 白花酿海参 雪里藏针 一品海参 辽参扣百灵菇 腐竹香菇焖海参 蘑菇烧海参 鲍汁扣海参 鹅掌扣辽参 鲍鱼扣辽参鱼肚简介 吊锅肥鱼肚 浓汤蟹柳浸鱼肚 青瓜煮鱼肚 干锅鱼肚 大葱爆鱼胶 鲨鱼皮烩鱼肚 鲍汁扣花胶 鱼肚全家福 什锦鲨鱼肚 巴戟花胶炖鲜鹿尾巴 干贝花胶炖乌鸡 花胶水鸭汤 干贝花胶炖老鸡 干贝花胶炖响螺

<<山珍海味>>

编辑推荐

精选燕窝、鲍鱼、鱼翅、海参、鱼肚S大类，105道燕鲍翅参精品菜肴，大酒楼主打招牌菜精彩收录。

选材配搭、配料使用、详细做法与烹调步骤.....名厨秘方大公开。

红烧官燕、木瓜官燕、雪蛤炖燕窝、金丝血燕，扣南非干鲍、一品鲜鲍鱼、鲍鱼扣辽参、日本吉品鲍，红烧大钩翅、浓汤干捞翅、金牌鱼翅、金华火腿金钩翅，鲍汁扣关东辽参、鲍汁鹅掌扣关东参、一品海参，浓汤蟹柳浸鱼肚、鲨鱼皮烩鱼肚、鱼肚全家福、干贝花胶炖响螺，详细介绍燕鲍翅参肚种类、营养价值、功效、发制方法、配伍禁忌.....

【DVD，中文简/繁体可选字幕】，珍之品，口口皆福名店我菜，独家放送，挑选燕鲍翅参肚中最有名、最具代表性的佳品菜肴，五星名厨将多年的厨艺绝活传授给您，详解名贵菜品的用料、制作方法、特色和烹调关键...，学习最经典的烹调技艺，掌握最特色的做法，让你也能做出至尊美味。

厨师必备工具书，家庭烹调的最佳参考，名厨绝活独家公开：食材组合搭配+细致烹制方法，原材料的分类、营养成分、膳食功效、发制方法、食用宜忌，燕窝，鲍鱼，鱼翅，海参，鱼肚。

DVD + 名店精品菜例，五星大厨显手艺，全面示范烹调步骤。

<<山珍海味>>

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>