

<<上海家常菜>>

图书基本信息

书名：<<上海家常菜>>

13位ISBN编号：9787806198186

10位ISBN编号：7806198180

出版时间：2000-5

出版时间：广西科学技术出版社

作者：李伯荣

页数：60

字数：76000

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>

<<上海家常菜>>

内容概要

上海地方风味菜，以烹制河鲜、海鲜、禽畜和时令菜蔬著称，烹调方法有红烧、炸、炒、爆、生煎、生焗、蒸、糟、煨、油焖等；主要味别有咸鲜、咸甜、甜酸、咸辣、甜辣、糟香、菜肴朴实素雅，注重原味，甜咸适宜，浓淡兼长，清醇和美。

本次制作《上海家常菜》一书，精选出50余道上海著名菜肴，如美味糟鸡、酱鸭、红烧河鳗、八宝鸭、虾籽大乌参、扣三丝、生焗草头、酿筋页..... 为了让读者一目了然上海菜的制作过程，决定以步骤及彩色照片图解的方式解说，期望以此帮助读者在家中就能轻松做出一桌丰盛、道地的上海菜。

<<上海家常菜>>

作者简介

上海老饭店高级烹调技师。

1932年生，上海人。

现任上海豫园旅游商城股份有限公司餐饮业务总监，负责饭店烹调技术指导以及饭店管理工作。

从事本帮菜烹饪生涯50余年，擅于创制新菜，如花塔形扣三丝。

烹制的虾籽大乌参，获本帮一绝的美誉。

为上海本帮菜的调理大师。

<<上海家常菜>>

书籍目录

冷盘类 油爆虾 熏鱼 美味糟鸡 酱鸭 糟田螺 糟毛豆肉类 走油拆炖 八宝辣酱 肉片菜心 乳腐肉 冰糖元蹄 红松鸡 炒樱桃 白果鸡丁 银芽鸡丝 鸡骨酱 椒盐排骨 芥菜炒鸡片 八宝鸭 八宝鸭吃法 炸响铃 红烧圈子 油淋仔鸡海鲜类 松鼠黄鱼 红烧鱼腩 虾籽茭白 葱焗鲫鱼 红烧河鳗 韭黄鳝糊 银鱼塌蛋 醉蟹 清蒸大闸蟹 油酱毛蟹 蟹粉豆腐 蟹粉的剔取法 虾籽大乌参 荷包鲫鱼 墨鱼大 面拖黄鱼素菜类 烧面筋 生煨蚕豆 冬菇豆腐 生煨草头 烤麸汤羹类 糟钵头 莼菜鸡丝汤 砂锅油豆腐汤 砂锅大鱼头 苋菜黄鱼羹 竹笋腌鱼 酿筋页 扣三丝

<<上海家常菜>>

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>