

<<上海下酒菜>>

图书基本信息

书名：<<上海下酒菜>>

13位ISBN编号：9787806563588

10位ISBN编号：780656358X

出版时间：2001-12

出版时间：百家出版社

作者：李发顺，丁美凤 编著

页数：136

字数：110000

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>

<<上海下酒菜>>

内容概要

由于下酒菜具有以下特点：冷吃不变味，久放不失形；易于储藏，一次制作，可多餐享用；成品无汁，便于携带；烹法多样，品种繁多，崇尚本色；品味各异，具干香、鲜嫩、味醇、酥糯或脆爽、不肥不腻；因此尤被家庭主厨所钟爱，而越来越多地出现在家庭饭桌上。

经常去饭店调剂口味，改善膳食，对寻常人家经济上不一定能承受，倘能自己动手，把饭店的下酒菜品种搬动家里来，不仅节约了支出，尝到新菜新味，而且增添了乐趣。

基于此。

本书特请从厨20余年的高级技师李发顺及泰晤士西菜社经理丁美凤等专业人士，选择了一些烹法不很复杂，用料也较易购得的中西式风味下酒味品种，共130余款编辑成册，使您一册在手，尽得佳肴之美味。

书中所列品种同时也能供各中、小饭店参考。

<<上海下酒菜>>

作者简介

李发顺，高级技师，中国烹饪协会会员。
曾任大名饭店总厨，大名饭店分店经理兼总厨，曾获全国烹饪大赛银牌。

丁美凤，一级西餐师，现任上海市杨浦区泰晤士西餐有限公司总经理。
为了满足和适应多层次的消费需求，她不断引进新技术，开拓新产品，受到消费者的欢迎。
曾

<<上海下酒菜>>

书籍目录

一、水产 1. 五香鱼块 2. 雪菜鲜鱿 3. 香脆鱼脯 4. 香糟小黄鱼 5. 芝麻鱼条 6. 乳汁墨鱼 7. 咸蛋黄脆鳝 8. 脆鳝 9. 盐水虾 10. 糟虾 11. 醉蟹 12. 咸蟹 13. 麻辣海蜇 14. 肉卤淡菜 15. 糟香田螺 16. 醉香螺 17. 醉蛎蟮二、家禽 18. 广式白切鸡 19. 新潮盐焗鸡 20. 醉鸡 21. 虾油卤鸡 22. 玫瑰豉油鸡 23. 糟鸡 24. 冻鸡 25. 乡味咸鸡 26. 芥末鸡 27. 芝麻手撕鸡 28. 酸辣鸡片 29. 怪味鸡丝 30. 鸡丝金针菇 31. 鸡丝粉皮 32. 麻辣凤爪 33. 蒜泥凤爪 34. 盐水鸭 35. 卤鸭 36. 芝麻鸭肉 37. 糟香鸭舌 38. 陈皮鸭心 39. 醉鸭心 40. 榨菜鸭肫 41. 卤肫 42. 芥末鸭掌 43. 麻辣鹅肝 44. 酱鸽 45. 秘制肝膏三、畜肉.....四、果蔬五、西式风味

<<上海下酒菜>>

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>