

<<时尚蔬菜120例>>

图书基本信息

书名：<<时尚蔬菜120例>>

13位ISBN编号：9787806569566

10位ISBN编号：7806569561

出版时间：2003-8-1

出版时间：百家出版社

作者：赵国梁

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>

## <<时尚蔬菜120例>>

### 内容概要

中国烹饪有着悠久的历史，一代又一代烹饪大师为中国的烹饪文化作出了积极的贡献。

随着经济的腾飞，交通业、养殖业的快速发展，带动饮食业的发展，促进南北烹饪技艺与文化的交融，为传统菜系的推陈出新提供了肥沃的土壤。

本着交流学习的宗旨，今将《时尚蔬菜120例》推出，以供同仁切磋参考，并为百姓家庭厨房提供新菜单。

本书分成冷菜类、热菜类、象形菜类、汤羹类四大类共120例时尚蔬菜。每款均从原料、制作、特点三方面介绍，配上精美的拍摄效果、令人食指大动。

## <<时尚蔬菜120例>>

### 作者简介

赵国梁，江苏省常州市人，曾任江南春宾馆行政总厨兼餐饮部副经理、分店经理，和平假日大饭店餐饮总监，全国政法综治干部培训中心（长安大厦）常务副总经理，现任太阳港饭店总经理。

多次在省市烹饪大赛中获奖，曾应邀赴阿联酋进行食雕表演。

1998年12月获江苏星级旅游饭店“五星名厨”称号。

主编有《时尚菜肴调味料配方》、《食雕120例》、《蛇肴120例》、《虾肴120例》、《主题围边120例》、《蟹肴120例》、《鹿肴120例》、《时尚蔬菜120例》、《立体围边》、《中华龙宴》等书。

<<时尚蔬菜120例>>

书籍目录

一 冷菜类 冰镇剑兰 西汁瓜条 玫瑰青豆糕 珊瑚白菜卷 桂花糯米藕 四喜拌豆腐 鱼香蒸茄子  
松仁拌豆瓣 银芽贝酥 宫廷蜜枣 纸包山菌 蔬菜色拉 蛋黄万年青 百页翡翠卷 浇汁豆干 特色  
酱萝卜 橙汁泡山药 五味泡青瓜 红粉兰花干 话梅胡萝卜 奇鲜野山菌 柠汁西瓜皮 二 热菜类 鲍  
汁八合脯 红酒炖雪梨 玫瑰芋头 蛤蜊炖豆腐 鸡油扒四宝 丝丝情缕 奶汁芦笋 草莓拌西芹 糖  
醋豆渣饼 翡翠冬笋 黄金炒白玉 鲜果土豆松 菌皇芦笋 花果满园 油浸臭干 柴把百叶卷 雪菜  
豆瓣酥 酿青椒 藏心臭豆腐 干炸响铃 竹荪豆腐 金盏青豆泥 ..... 三 象形菜类 四 汤羹类

<<时尚蔬菜120例>>

章节摘录

插图

## <<时尚蔬菜120例>>

### 媒体关注与评论

书评现代人饮食讲保健，对蔬菜情有独钟。

时尚蔬菜，既有时代特色，又满足了美食家的口味，也适合家庭烹饪烧制。

经济腾飞，交通业、养殖业的快速发展，带动饮食业的发展，促进南北烹饪技艺与文化的交融，为传统菜系的推陈出新提供了肥沃的土壤。

本着交流学习的宗旨，推出《时尚蔬菜120例》，供同仁切磋交流。

<<时尚蔬菜120例>>

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>