

<<中餐厨房里的养生菜>>

图书基本信息

书名：<<中餐厨房里的养生菜>>

13位ISBN编号：9787122098740

10位ISBN编号：7122098745

出版时间：2011-1

出版时间：化学工业出版社

作者：夏金龙 编

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>

## <<中餐厨房里的养生菜>>

### 内容概要

随着健康意识的提高，酒楼食客也越来越重视菜品的养生保健功能。酒楼菜品正从传统的油腻、制作繁复向尽量保持菜品的原汁原味、更多注重养生功能转变。本书适应这一需求，约请著名烹饪大师精心编写最新酒楼养生菜品，供酒楼餐馆的专业大厨、经理选用参考。

本书选取酒楼中点单率较高的养生菜品150道，图片精美，制作详细，重点介绍每道菜品的养生功能，按照凉菜、热菜、面食进行分类，为酒店大厨提供最新参考。

## &lt;&lt;中餐厨房里的养生菜&gt;&gt;

## 书籍目录

凉菜 巧手蓝莓藕 卤蛋紫薯配薄荷 橙香三叶芹 北极贝穿心莲 美极辣汁刀鱼 香橙凉瓜 香茅脆皮乳鸽 捞汁海参 捞汁双脆 香烤杏鲍菇 辣白菜寿司饭 泰椒白灵菇 卤味薄荷笋 葱油甜虾玉笋 泰汁三脆 果冻小芒果 鲜椒猪手 低温金枪鱼牛油果 鱼籽养生山药丝 迷迭香墨鱼仔 薄荷蒜带子 花胶金瓜丝 虫草拌海宝 泰汁健脑布丁 豆干扣金菇 鲜椒带子茄 鲜笋蹄筋 水晶鹿鞭 糟卤鸭舌 松茸煎鳕鱼 琥珀冬瓜 凉食苦瓜生蚝

热菜 XO酱爆斑鱼 避风塘小土豆 杂粮辽参 黑椒紫苏叶 三文鱼拼蛋白 鹅肝鱼子酱 紫薯官燕 金丝鳕鱼 美极烹茶树菇 豉汁百花球 金丝沙律密瓜 花开富贵 白汁暗纹东方豚 红参豆腐 红烧排骨鲍 当归银鳕鱼 春华秋实 筋饼薯丝 滋补鹿宝汤 鲜椒鱼片 一品干烧肉 滑炒猪肝 糯米小排 油淋时蔬 番茄沙律虾 虫草花萝卜丝汤 肉碎日式豆腐 杏汁浸牛排 双味虾球 福香脆卷 蟹味菇春蚕 京葱爆眼肉 三鲜薯饼 鸡汤小油菜 茶香熏多宝鱼 酸辣嫩滑鸡 炸青瓜盒 拔丝人参 培根蕨菜 酸辣乌鱼蛋 蒜香茄塔 鲜辣带子 香卤牛肉 脆香骨髓 双椒仔排 极品佛跳墙 清炸时蔬 雪菜鲫鱼 卤香鲜辣骨 飘香三点蟹 风干鱼 红油浸牛肉 双色青蔬参 薄荷沙姜凤腿 银杏鱼榄 香茅鹿脆骨 蟹黄虾胶酿白玉 牛粒杏鲍菇 香煎鳌花鱼排 烧酿双拼 香橙雪蛤 五香寒羊腿 鸡软骨玉米串 松塔山珍 金米辽参 香煎大头宝 生煎肥鹅肝 扇影煎松茸 汽锅鸡煲翅 双味龙虾 泰汁脯棒鲜贝 白雪映春晖 雪蛤梅花鹿血糕 荷花蜜枣莲 豆茸木瓜雪蛤羹 碳烤鹿肉 蜜汁南瓜 菠萝土豆泥 黑椒鱼饼 酱九孔鲍鱼 剁椒银雪鱼 青蔬猪肋排 鲜人参烧鹿肉 南瓜肉末扣辽参 裙边扣白灵菇 虾胶玉米棒 面点 蛋糕类 香橙慕斯蛋糕 欧式蛋糕 创意蛋糕 鲜果巧克力蛋糕 桃仁重油蛋糕 烤点类 葡式蛋挞 紫薯蛋挞 金色领结酥 酥皮泡芙 肉松酥 果肉酥 流沙蔬夫里 面包类 竹炭面包 法式菠萝包 全麦面包 芝士面包 丹麦牛角包 家常面食类 果蔬沙拉空心粉 茄汁螺丝面 黑椒牛肉意粉 粗粮玉米面条 双色竹炭面条 水晶鸳鸯蒸饺 萝卜丝饼 鸳鸯烙盒 辣味卷饼 脆皮红豆饼 面食养生

<<中餐厨房里的养生菜>>

章节摘录

版权页：插图：

<<中餐厨房里的养生菜>>

编辑推荐

《中餐厨房里的养生菜》：时尚美食馆·大厨必备系列

<<中餐厨房里的养生菜>>

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>