

<<酒店必备VIP美食>>

图书基本信息

书名：<<酒店必备VIP美食>>

13位ISBN编号：9787122106834

10位ISBN编号：7122106837

出版时间：2011-6

出版时间：化学工业出版社

作者：朱啸天 编

页数：138

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>

<<酒店必备VIP美食>>

内容概要

本书所收录的内容包括创意冷拼、精品燕鲍翅参、鲜活水产、法式鹅肝、创意私房菜等类型的精品美食，这些菜肴都是上海、北京、香港等地各大酒店的主打私房菜肴，有的甚至是高贵人士的独享顶级菜品，是VIP人士的首选菜肴。这些菜肴更是在北京2008奥运会和上海2010世博会期间成功接待来自世界各国元首的指定菜肴，并且得到了各国重要外宾的一致好评。

本书菜品精致美味，制作方法详尽，是中高档酒店、大厨必备的参考书籍。

<<酒店必备VIP美食>>

作者简介

朱啸天，中国烹饪协会会员，上海市烹饪协会会员，2006年被国际烹饪联合会授予“亚太地区青年主厨突击手”称号。

北京市食品雕刻创意师，北京艺沁国际连锁职业技能学校上海分校高级讲师，曾在国内多种报刊上发表文章。

曾参与编写《名料名菜荟萃》等多部专业书籍，2006年在北京国际烹饪大赛中荣获最高创意奖，同年赴日本大阪中日厨艺交流大赛中荣获个人银奖，曾先后在北京溢香饭店，北人大酒店，京瑞大厦，上海万豪大酒店，千禧海鸥大酒店，建国宾馆，嘉登道大饭店工作。

现任锦江华亭中餐主厨。

<<酒店必备VIP美食>>

书籍目录

结伴鸳鸯
锦上添花
世代相传
万紫千红
喜气洋洋
吉庆有余
浓情蟹意
步步高升
情投意合
空海结连理
极品浓汤炖血燕
干烧辽参
久品血燕黄焖翅
红烧官燕烩生翅
意腿银针炒生翅
生拆蟹肉烩生翅
沪上干烧花胶脯
原汁辽参扣鲜鲍
红烧辽参扣花胶脯
干烧澳洲鲜鲍
黄焖一品鲜鲍
黄焖关东辽参
清炖印尼血燕
东南亚酸辣海皇烩生翅
原汁扣澳洲鲜鲍
台北香水汁烩辽参
明炉焖四宝
虾子烤乌参焙龙须面
瑶柱扣鲍脯
虫草双凤瑶柱炖辽参
东南亚榄菜皇爆辽参
东南亚风味龙虾皇
金蒜百合戏龙珠
香槟龙太子
龙皇戏牡丹
干烧明虾皇焙伊面
望子成龙
西洋山葵虾
泰汁百粒宠龙珠
夏威夷宠虾球
开胃酸汤炖深水斑
百花酿芦笋
避风塘炆龙珠
金汤鱼籽炖老鼠斑
枯茗酱烤老鼠斑

<<酒店必备VIP美食>>

极品浓汤浸鳕鱼
东南亚干炒鳕鱼粒
照烧鳕鱼配芦笋
香葱烤鳕鱼配芦笋
鲜菌菇滑炒石斑粒
鲜芦笋酱爆罗鲱鱼
马来香芒烤多宝鱼
煎封三文鱼扒
翡翠爆炒马哈鱼
皇家芝士焗鳕鱼配菠菜
金鉀雀胶鳕鱼盒
私房凉瓜炒贵蚌
京葱爆蚌片配芦笋
香煎法式鹅肝
XO酱爆法式鹅肝粒
鹅肝酱凤尾焗藕夹
法式鹅肝酿鸡卷
私房鹅肝吐金丝
东洋香煎带子皇
芳香双味带子盒
牡丹白玉瑶柱脯
香辣汁焗青口贝
浓汁松茸扣青口贝
XO酱爆海螺片
XO酱爆蜗牛配芦笋
椒汁香芒爆澳洲蛭王
鲜菌菇爆蜗牛
XO酱爆鸳鸯带子
百花酿带子
碧绿珊瑚炒玉带
榄菜皇爆澳带配菌菇
芥兰炒澳洲蛭王
金沙爆螺片
泰式辣汁炆蛭王
原汁鲍仔焖香蛋
东南亚杏香烤仔牛
私房烤牛扒
松茸菌扣顶级牛扒
茶皇烤和牛粒
热带果炒和牛粒
红酒迷迭浸牛肋排
香煎新西兰羊排
风味酱烤新西兰羊排
酱烧羊棒配芥兰
极品风味海上皇
玉环献牡丹
风味耗鼓松

<<酒店必备VIP美食>>

凤胶芦笋腌肉卷
香槟汁焗鸳鸯脯
牡丹蔬菜塔
菩提辣汁爆叉烧
百花炸蟹钳配烤鸭胸
四意芙蓉扒蟹钳
蟹粉瑶柱扒土鸡蛋
玉瓜爆雀柳
东南亚酸辣鱼骨羹
极品鲍翅海皇羹
龙皇太子羹
浓汤鸳鸯龙虾盅
浓汤如意煲牛展
牡丹海皇羹

<<酒店必备VIP美食>>

章节摘录

版权页：插图：

<<酒店必备VIP美食>>

编辑推荐

《酒店必备VIP美食》更是一本富有时代性的秘籍，书中的所有菜肴无论是在我国的香港、澳门地区，还是在新加坡、日本、欧美等地区都得到了食客的喜爱和追捧，书中所收录菜肴的用料之广、工艺之精、造型之独特、装盘之大气，都是国内外中华菜肴所少见的，更是难得一见的。

<<酒店必备VIP美食>>

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>