

<<创新吉祥菜100例>>

图书基本信息

书名：<<创新吉祥菜100例>>

13位ISBN编号：9787501909940

10位ISBN编号：7501909946

出版时间：2000-09-01

出版时间：中国轻工业出版社

作者：孙宝和

页数：123

字数：115000

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>

## <<创新吉祥菜100例>>

### 内容概要

本书内容丰富，品种齐全，不仅是家庭生活的良师益友，也是饭馆餐厅工作人员不可缺少的参考书。本书收录最新菜100例。

每道菜除有吉祥菜名外，还有彩色照片，有益于烹饪爱好者学习使用。

本书由六部分组成，包括“猪肉类”、“鸡肉类”、“鸭肉类”、“鱼肉类”、“海鲜类”、“其他”。

本书是作者在多年的工作实践中，对传统菜的烹饪技巧进行了潜心研究，在色、香、味、形方面有所创新，更注意了各种原料营养成分的合理搭配的心血结晶。

书中菜式以造型变化新、色彩搭配悦目、口味调剂多样以及菜名取意好口彩为特点。

本书有主要有以下几个特点：1．更加突出菜肴的艺术性。

通过造型变化、色彩搭配、口味调剂以及菜名的艺术化构思，产生更强的美食意境。

2．更加强调刀工和火候的精确。

3．选料广，并根据菜肴的形状与色调进行科学配菜。

注重季节性原料的使用，并注重原料的食用价值。

调味品的选用也力求科学化。

4．要求菜肴的营养合理，并提倡菜肴具有保健功能。

本书内容丰富，品种齐全，不仅是家庭生活的良师益友，也是饭馆餐厅工作人员不可缺少的参考书。

。

## <<创新吉祥菜100例>>

### 作者简介

孙宝和，中式烹饪高级讲师，北京市烹饪技术中式菜点考评员。

1950年开始从事烹饪工作。

1983年曾被选派为我国驻阿尔巴尼亚使馆主厨三年之久。

回国后，在北京楼外楼饭庄任经理。

在多年烹饪工作中潜心研究烹饪技术，精通多种烹调技艺，特别是挖掘和创作果雕艺术，取得突出成绩，

## &lt;&lt;创新吉祥菜100例&gt;&gt;

## 书籍目录

一、猪肉类 1 鸳鸯并蒂(焦溜双色五丝里脊卷) 2 名利双收(炸里脊排叉) 3 富贵吉祥(芒果虾脑) 4 荷塘春晓(湘莲里脊) 5 和气生财(荷包里脊) 6 五彩缤纷(炒什锦掐菜) 7 春暖花开(炸春段) 8 繁花似锦(百花酿黄瓜) 9 四喜临门(四喜丸子) 10 延年益寿(葫芦里脊) 11 碧树银花(芙蓉酿柿椒) 12 秋色宜人(番茄里脊海棠)

二、鸡肉类 13 丹凤朝阳(脆皮鸡) 14 鸡鸣报晓(油淋白鸡) 15 龙凤呈祥(油焖大虾锅烧鸡) 16 恭喜发财(金针菇炒鸡丝) 17 招财进宝(腰果鸡丁) 18 三元开泰(炸三串) 19 四季飘香(吉力鸡卷) 20 锦上添花(荷花鸡脯) 21 三凤求凰(酿三色鸡膀) 22 龙穿凤翼(酿鸡翅) 23 鹏程万里(棒锤鸡腿) 24 春色满园(炸粉皮鸡卷) 25 时来运转(炸酒心双色球) 26 仙姬送子(芭蕉酿草菇) 27 红梅傲雪(酿鲜蘑) 28 别具一格(纸包三色卷) 29 丰收在望(玉米辣椒) 30 生财有道(发菜佛手) 31 清清白白(如意白菜卷) 32 百年好合(熘双盒) 33 鱼蟹闹海(清汤金鱼螃蟹) 34 国色天香(牡丹银耳)

三、鸭肉类 35 锦绣前程(果脯鸭方) 36 春意盎然(樱桃鸭膀) 37 比翼双飞(雪花酿鸭膀) 38 八锤聚会(炸鸭翅) 39 掌上明珠(酿鸭掌) 40 金钱满掌(香菇鸭掌) 41 鱼龙相会(金鱼海参)

四、鱼肉类 42 珠光宝气(珍珠鱼) 43 鱼水情深(油浸三丝草鱼) 44 富贵有余(两吃鱼) 45 镶金裹银(三吃炸鱼条) 46 绚丽多彩(炒辣味鱼丝) 47 群蟹闹菊(赛螃蟹) 48 海峡同心(炸奶油香蕉鱼卷) 49 普天同庆(琵琶鱼丁) 50 四海升平(糟溜四宝) 51 金钱满堂(锅塌金钱鲍鱼) 52 和睦相爱(芙蓉鲍鱼盒) 53 金鱼戏水(油爆鱿鱼卷) 54 游龙戏凤(花篮龙凤卷) 55 鸳鸯戏水(两色鱼肚)

五、海鲜类 56 多福多寿(玉带虾球) 57 龙王闹宫(四吃大虾) 58 龙舟过海(鸳鸯大虾) 59 子孙满堂(油焖带子虾) 60 增财增福(葫芦虾仁) 61 金盏藏龙(花篮虾仁) 62 好事齐来(葡萄虾仁) 63 红梅飘香(炸梅花虾仁) 64 红梅吐艳(虾仁酿豆腐) 65 春催桃李(兰花鸽蛋炒大虾蚶) 66 繁星似锦(烩酸辣什锦珍珠羹) 67 前程似锦(水晶橘子虾仁) 68 星光灿烂(烩什锦火腿冬瓜球) 69 春回大地(蒸象眼鸽蛋) 70 春风得意(煎马蹄虾饼) 71 平分秋色(清蒸菊花螃蟹) 72 富贵荣华(海参酿鱼翅) 73 彩蝶戏花(蝴蝶海参) 74 老少平安(葱烧酿海参) 75 玉兔赏月(玉兔海参) 76 含苞待放(兰花鲜贝) 77 蓬莱二仙(烩鱼翅海参鲜贝) 78 百花迎春(炸什锦鲜贝串) 79 踏雪寻梅(花篮鲜贝油菜心) 80 宝珠满园(烩鲜贝火腿冬瓜球)

六、其他 81 合家欢乐(什锦鸡丁) 82 双宝同辉(炒金银丝) 83 长生不老(姜丝酿扁豆) 84 玉盘聚宝(双菇荟萃) 85 喜庆丰收(鲜蘑玉米笋) 86 四季平安(四吃扁豆) 87 桃园三义(三丝芥末墩儿) 88 杏林春艳(炝什锦杏仁) 89 柳暗花明(炝金针菇什锦掐菜卷) 90 葵花向阳(葵花拌海蜇) 91 双喜临门(兰花银耳) 92 花好月圆(玉兔银耳) 93 圆圆满满(熘三元) 94 金蟾闹宫(爆炒田鸡腿) 95 金枝玉叶(蒲棒田鸡) 96 带福还家(果汁辣味鸡条) 97 秋色月菊(菊花泥肠) 98 孔雀开屏(炸火腿卷) 99 金碧辉煌(鸡蓉双色蹄筋) 100 万象更新(酥炸两色豆沙卷)

<<创新吉祥菜100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>