第一图书网, tushu007.com

# <<新派川菜>>

## 图书基本信息

书名：<<新派川菜>>

13位ISBN编号：9787501920280

10位ISBN编号：7501920281

出版时间：2000-5

出版时间：中国轻工业出版社

作者：朱万成

页数：148

字数：159000

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

第一图书网, tushu007.com

# <<新派川菜>>

## 内容概要

一、传统的川菜菜谱，不少出版社已出版过多种版本，今天奉献给读者的是《新派川菜》。
为什么称之为“新派”，此书具有以下三个特点：一是参加此书供稿的作者新。
其二，菜点造型新颖。
其三，原料选择新。
总之，科技发展为新派川菜带来了新的原料。
二、此书原稿雏型为朱万成师傅编写。
北京元达名厨学校向全国组织川菜稿件，聘请技术顾问，对书稿进行完善、充实、统一、整理，最后编成此稿，使之出版问世。
三、书中所选菜例及照片，未署名的由北京元达名厨学校供稿。
封面照片“珍珠松果鱼”由四川成都苏继光提供，“针锦古塔”由四川自贡徐国良提供，“辣子鸡”由四川张吕贵提供，封底的食品雕刻“鱼乐”由四川名厨吕天贵提供。
四、此书特聘技术顾问对本书的质量和技术进行了严格把关。
黄子云先生是北京饭店高级川菜烹调师、全国人大代表、川菜的权威人士；张目先生是四川烹饪高等专科学校党委书记、烹饪学教授，笔名美食。
他们对元达名厨学校的工作和此书的出版给予了有力的支持和热情的帮助。

第一图书网, tushu007.com

# <<新派川菜>>

## 书籍目录

理论部分 一、论川菜“爆”的特点 二、浅谈川菜 三、“糁”在川菜的作用和制作方法菜点实例 一、冷拼造型菜 1.孔雀思巢 2.鹰蛇争霸 3.双飞燕 4.双蔬果味蟹柳 5.仙葫 6.海岸椰姿 7.芦花鸡 8.山巅雄鹰 9.双凤喜 10.喜鹊登梅 11.仙鹤 12.春江水暖 13.金凤牧丹 14.西山孔雀 15.孔雀鲍鱼 16.松鹤延年 17.翡翠鹦鹉 18.荷塘小景 19.梅竹情 20.嫦娥奔月 二、冷菜 21.柴把鸡丝 22.杯冻鸡花 23.水晶鸭片 24.仔姜鸭丝 25.盐水肫花 26.三丝兔柳 27.皮扎丝 28.卷筒白肉 29.芥末嫩肚花 30.眉花腰丝 31.果汁牛肉 32.毛条牛肉丝 33.芥末鱼丝 34.酸辣海蜇 35.葱酥鲫鱼 36.果酱梅花藕夹 37.香卤五星鱼 38.鸭片伴猴头 39.海米伴悲翠 40.椒麻兰花脆莴笋 41.三色麻花时蔬 42.青椒皮蛋 43.金钩西兰花 44.果珍雪莲花 45.金钩玉牌…… 三、热菜造型菜 四、热菜 五、铁板菜 六、煲类菜 七、素菜 八、甜味菜 九、明炉菜、竹船菜及其他菜

第一图书网, tushu007.com



## 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