

<<大酒楼特色菜（上）>>

图书基本信息

书名：<<大酒楼特色菜（上）>>

13位ISBN编号：9787501949243

10位ISBN编号：7501949247

出版时间：2005-8

出版时间：轻工业出版社

作者：胡滨

页数：127

字数：160000

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>

<<大酒楼特色菜(上)>>

内容概要

《大酒楼特色菜》收录了160多款热销的特色菜、招牌菜。

这些名菜是从驰名国内外而又地处于北京中关村一带的数千家酒楼中的25家大酒楼名菜中精选而来。

这160多款名菜，整体上呈现出中西合璧、大俗大雅、特色鲜明、风格清新的时代特征。

通观这160多款中国名菜，人们会发现，20世纪80年代末以前中国菜以讲正宗讲菜系讲门派为主流的厨艺价值观，被20世纪90年代中叶特别是21世纪以来与时俱进、求新求变的厨艺时代精神所取代。

这两本书中的名菜，与以往的传统名菜相比，则大多具有款式时尚、口味奇特、营养健康、创意另类、制作精细和点击率高等特点。

从这两本菜谱中人们还可以发现，随着水果营养价值越来越被人们的重视，新世纪初的中国名菜与上世纪相比，水果入菜明显增多。

举凡芒果、草莓、圣女果、提子、猕猴桃、鲜橙、哈密瓜、西瓜等等，在这些菜品的原料构成中均占有相当的比重。

如意坊的螺旋藻新奇士橙炖燕窝，款式既古又新。

古的是南宋有名菜蟹酿橙，新的是如意坊的这款新菜用的是美国加州鲜橙，炖的是中国筵席极品燕窝，在水果入菜上确实是独具匠心。

<<大酒楼特色菜(上)>>

书籍目录

燕翅鲍肚参 蟹黄西施炒官燕 红烧金丝燕盏 七彩炖官燕 螺旋藻新奇士橙炖燕窝 扒燕菜卷 高汤竹蒸官燕 顺德拆鱼羹烩翅 蟹粉鱼翅 珧柱干捞翅 招牌红子鸡煲翅 蚝皇碧绿鲞鱼皮 海味煲仔翅 冬荫功汤炖金勾翅 浓鱼汤烩鱼翅 玉鸟传信 过桥澳洲鲍鱼片 金琵琶鱼翅参 原汁吉品鲍 云芝蚝皇焗网鲍 阿哥兰花鲍 金瓜鱼肚 虾子大乌参 鱼丸烩海参 海参白果煨牛尾 金山炒皇 螺旋藻鲍汁海龙丝 鲜茄玉米乌梅参 荷盏海鲜粒 鸡蓉烩海参 锦绣大明参 极品金球梅花参 酥香金沙石参丸 鸳鸯葱烧梅花参 龙凤银针卷鱼虾蟹贝龟 铜盘特式堂蒸苏眉头腩 龙皇夜宴 玉液酿栋煲 名轩烧鳕鱼 紫苏鳕鱼 冻顶乌龙炖海鳗 鲜果妙汁鳗鱼卷 砂锅回头鱼 鲍汁焗大鱼嘴 泡椒龙虾 椒盖鳊鱼 清炒河虾仁 人参杞子炒明虾球 双味基围虾 太湖三宝 红子鸡堂煎元贝皇 双子座 蟹柳芦笋 火龙果玉带北极贝 花椒甲鱼 蒸蒸日上鹅肝鸽鸭鸡 灌汤鹅肝丸 蒜香路边鸽 脆皮樟茶乳鸽 一品帝皇汤 秘制老鸭煲 天下第一鸡 华天一品鸡牛猪腊鞭筋菌豆蔬果粉

<<大酒楼特色菜（上）>>

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>