

<<经典融合菜>>

图书基本信息

书名：<<经典融合菜>>

13位ISBN编号：9787504459404

10位ISBN编号：7504459402

出版时间：2007-9

出版时间：中国商业出版社

作者：余梅胜，孟连军 编著

页数：120

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>

<<经典融合菜>>

内容概要

本书的两位作者，长年战斗在烹饪一线，对于融合菜有着自己独到而精准的体会，并将这些体会毫无保留地融解在一道道精美的菜式中，令每一位翻阅本书的读者从中得到启发，并融合进自己的经验中，创意出自己的“融合菜”。

<<经典融合菜>>

作者简介

余梅胜，高级烹饪技师，高级营养师，北京烹饪大师，北京磨磨叽叽豆腐工坊，美食创意总监。

主要荣誉：第二届世界美食药膳技术交流大赛金奖，2006年美国阿拉斯加海产品中西合璧大赛金奖。
2006年十大餐饮风云人物。

技术特长：从厨23年，主攻融合菜，旁通粤菜、川菜

<<经典融合菜>>

书籍目录

| | | | | |
|---------|---------|---------|-----------|-----------|
| 热菜篇 | 千岛芥兰花 | 奇味牛柳 | 宫保汁煎鳕鱼带子 | 蝶瓜(火局)澳带盏 |
| | 天妇罗炸时蔬虾 | 菜汁鲜虾蒸滑蛋 | 三黄酱(火局)虾皇 | 酥皮沙拉鱼翅 |
| | 银盏脱骨蟹 | 如意鲈鱼球 | 翠衣炸什锦 | 千层鱼配番茄汁 |
| | 双椒鲈鱼柳 | 木瓜琥珀虾球 | 寿司蜜汁鳗鱼 | 银盏翠蓉虾 |
| 吉祥三宝 | 奶酪吉斯羊肉卷 | 焦香羊肉烧 | 中式它扣 | 芒果沙拉鸡 |
| | 蓝莓鸡派 | 咖喱烧凤翅 | 芝士(火局)凤翅 | 烧汁培根卷 |
| 兰汁黑椒煎牛舌 | 金瓜汁鲈鱼烤 | 山珍素荟 | 莲心斋料卷 | 泰味小丸子 |
| | 马蹄南瓜泥 | 豆腐浓汤虾 | 粟米鱼捞 | 牛奶豆浆煮红参 |
| 篇 | 鸟贝刺身酸辣果 | 海草金带佐泡菜 | 竹味爽口虾 | 梅香鳝卷 |
| 冷鱼排 | 鹅肝豌豆皇 | 绿姜蓉冷鱼片 | 水晶绿豆鸡 | 碎茄素杯 |
| | 雪菜毛豆米 | 家里茄堆 | 汤羹篇 | 酸辣虾藕 |
| 瓜汤 | 奶汁菜卷 | 冬英功鱼丸汤 | 面点甜品篇 | 肉酱意面 |
| 派 | 天鹅泡夫 | 奶油蓝莓豆花 | 椰汁龟苓膏 | 翠豆蓝莓糕 |
| 酒西米糖梨 | 时果豆腐布丁 | 果冻冰激凌 | 薯香奶油塔 | 红 |

<<经典融合菜>>

编辑推荐

融合菜本身就充满了多元况味，“融”+“合”，将西式、日式、泰式等等融入本土风味，却又合而不同：外来菜系因为加入中餐大家庭，使其受众更加广泛；而中餐因为外来元素的“调味”，使其口味、风格更加多元化。

融合，既不是简单地排列组合，更不是盲目的创新，而应是基于制作者深厚的专业功底与广博的知识。

如果将融合仅仅局限在某种原料、某种调料上，显然有悖融合的本义。

融合菜更多的是一种理念上的融合，中餐借鉴的不仅仅是原料、调料、装盘造型、口味，它还需要融合外来的先进管理经验、服务标准、经营理念……

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>