

<<经典清宫菜>>

图书基本信息

书名：<<经典清宫菜>>

13位ISBN编号：9787504459411

10位ISBN编号：7504459410

出版时间：2007-9

出版时间：中国商业出版社

作者：艾广富，马震建 编著

页数：115

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>

<<经典清宫菜>>

内容概要

本书提供了60余种皇帝膳食精品，更给餐饮、烹饪业者提供了一种技艺境界和思维理恋。御膳要热什么、学什么，确须业者认真思考。若把大师的思路学来，把大师挖掘的烹饪记忆学来，才能继承发扬，亦能生财有道，这也是作者千辛万苦研著成此书的根本意图。

<<经典清宫菜>>

作者简介

艾广富，现年68岁，祖籍河北省三河市，高级烹饪技师，曾任1990年第十一届亚运会运动员餐厅，行政总厨，现任北京汇珍楼饭庄（清宫御膳），名誉总厨，现任北京正运通酒店，高级顾问，曾拜京城烤鸭名师胡宝珍和清真菜大师杨永和为师，历年收徒30余名，近10名已考取高级烹饪技师

<<经典清宫菜>>

书籍目录

- 1.咸肉一品(腌咸猪肉)
- 2.烧鹿肉一品(御府烧鹿肉)
- 3.烤鹿肉攒盘一品(烤鹿腿)
- 4.冰糖炖燕窝一品(冰糖燕窝)
- 5.红烧鱼翅一品(红烧鱼翅)
- 6.烧狍子肉一品(香辣烧狍子肉)
- 7.挂炉肉一品(烤酥方)
- 8.苏造肘子一品(苏造肘子)
- 9.炉肉热锅一品(什锦炉肉火锅)
- 10.糟鹿筋一品(兰花煨鹿筋)
- 11.樱桃肉一品(樱桃肉)
- 12.炖肉炖豆腐一品(炖肉烧豆腐)
- 13.挂炉鸭子一品(挂炉烤鸭)
- 14.松鼠黄鱼一品(松鼠黄鱼)
- 15.素红烧鱼翅一品(素烧鱼翅)
- 16.黄酒焖山药鸡一品(黄酒焖整鸡)
- 17.奶酥油野鸭子一品(香酥野鸭脯)
- 18.鸡冠肉烧软筋一品(鸡冠肉烧软筋)
- 19.素炒鳝丝一品(素炒鳝丝)
- 20.素炒鳝丝一品(素炒鳝丝)
- 21.八宝豆腐一品(太守豆腐)
- 22.野鸡汤一品(人参炖山鸡)
- 23.竹荪炉鸭卷一品(竹荪鸭卷)
- 24.苏州丸子一品(菜胆南煎丸子)
- 25.炒胡萝卜酱一品(炒胡萝卜酱)
- 26.肥鸡油煨白菜一品(板栗烧白菜)
- 27.茄干一品(八宝茄丁)
- 28.八宝鸭子一品(八宝葫芦鸭)
- 29.托汤鸡脯一品(托汤鸡脯)
- 30.莲子猪肚一品(莲子烧猪肚)
- 31.清酱肉一品(清酱肉)
- 32.糖醋面筋一品(糖醋菠萝面筋)
- 33.芙蓉羊脊髓一品(芙蓉羊脊髓)
- 34.白鸭丝燕窝一品(清汤红白鸭丝燕窝)
- 35.什锦燕窝热锅一品(什锦燕窝火锅)
- 36.鹿尾攒盘一品(菜胆烧鹿尾)
- 37.炉鸭脯扒鲍鱼一品(炉鸭扒鲍鱼)
- 38.肥鸡煨豆腐一品(鸡肉烧豆腐)
- 39.锅烧鸡云片豆腐一品(云片豆腐锅烧鸡)
- 40.蟹肉烧海参一品(蟹肉烧海参)
- 41.干贝烧冬瓜球一品(干贝冬瓜球)
- 42.干烧明虾一品(油焖大虾)
- 43.拌菠菜一品(芥末拌菠菜)
- 44.羊乌叉一品(烤羊乌叉)
- 45.豆丝锅烧鸡一品(豆腐丝锅烧鸡)
- 46.清汤羊西尔占(清炖羊肉丸)
- 47.全家福一品(全家福)
- 48.春笋炒鸡一品(春笋炒鸡丝)
- 49.羊蹄筋一品(金钱烧羊蹄)
- 50.卤煮锅烧羊肉一品(烧羊肉)
- 51.春韭爆炒野鸡一品(春韭炒野鸡丝)
- 52.蟹黄扒鱼肚一品(蟹黄扒鱼肚)
- 53.糟鸭子一品(糟蒸鸭子)
- 54.红烧羊肚菌一品(红烧羊肚菌)
- 55.白切肉片一品(蒜泥白肉)
- 56.炒肉末一品(肉末烧饼)
- 57.羊肉他他氏一品(它似蜜)
- 58.抓炒里脊一品(抓炒里脊)

<<经典清宫菜>>

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>