

<<海派时尚菜(喜庆迎宾篇)>>

图书基本信息

书名：<<海派时尚菜(喜庆迎宾篇)>>

13位ISBN编号：9787506257985

10位ISBN编号：750625798X

出版时间：2003-4-1

出版单位：世界图书出版公司

作者：郑申根

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>

## <<海派时尚菜(喜庆迎宾篇)>>

### 内容概要

世图生活资讯网。

本书所列菜点由上海银河宾馆国家级高级烹饪师朱人达率多位名厨根据中国菜特点，结合自身特色，在传统基础上突破创新，运用中西烹饪手法精心制作而成。

其主要特点是：选料严谨，刀工精细，主料突出，注重原味，讲究火功，浓而不腻，清淡鲜嫩，造型别致，咸中微甜，南北皆宜。

书中款款美食充满诗情画意，体现深厚的文化底蕴，不愧寓观赏于食用的经典之作。

<<海派时尚菜(喜庆迎宾篇)>>

书籍目录

一 冷菜1 答谢宴 高装拼盆(北极贝、海菊花) 2 河虾争妍(河虾) 3 雀肫翡翠(鹤鹑肫、苦瓜) .....

二 热菜1 鸟语花香(大明虾) 2 上汤溜刀鱼脯(刀鱼) 3 虾线青龙(小青龙、河虾仁) .....

三 中式面点1 绿叶青菜饺(荠菜、肉末) 2 彩蝶飞舞(肉丁、虾仁丁) 3 绿茵白兔饺(河虾仁) .....

四 西式点心1 焦糖布丁(焦糖) 2 鲜奶蛋卷(牛奶) 3 草莓摩司(草莓香油) .....

## <<海派时尚菜(喜庆迎宾篇)>>

### 编辑推荐

世图生活资讯网。

本书所列菜点由上海银河宾馆国家级高级烹饪师朱人达率多位名厨根据中国菜特点，结合自身特色，在传统基础上突破创新，运用中西烹饪手法精心制作而成。

其主要特点是：选料严谨，刀工精细，主料突出，注重原味，讲究火功，浓而不腻，清淡鲜嫩，造型别致，咸中微甜，南北皆宜。

书中款款美食充满诗情画意，体现深厚的文化底蕴，不愧寓观赏于食用的经典之作。

<<海派时尚菜(喜庆迎宾篇)>>

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>