

<<钱塘江美食>>

图书基本信息

书名：<<钱塘江美食>>

13位ISBN编号：9787506434386

10位ISBN编号：7506434385

出版时间：2005-7

出版时间：中国纺织出版社

作者：汪德标

页数：95

字数：51000

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>

<<钱塘江美食>>

内容概要

杭菜作为中国八大菜系中浙菜的重要组成部分，以选料严谨、制作精细、清新爽滑、注重原味、品味繁多、因时制宜而享誉国内外。

特别是近年来，随着改革开放的深化、经济的高速发展及人民生活水平的日益提高，人们对饮食有了更高层次的需求。

杭菜博采众长，巧妙运用各地土特产，吸收我国八大菜系之精华，烹饪手法擅长炒、炸、熘、烧、蒸、烩，菜肴做到色、香、味、形、器兼顾，陆续创新出不少新杭菜，从而使杭州菜声名鹊起，杭帮菜馆遍布大江南北，深受全国各地人们喜爱。

杭州富阳伊甸假日酒店的青年厨师在国家级高级烹饪技师、中国烹饪大师汪德标先生的带领下，对杭菜在原有基础上，根据不同原料，采用多种烹饪手法，并结合东方饮食文化特点，创新出一批新杭州菜。

同时连续几届“西湖博览会美食节”暨中国烹饪美食节、首届“春江美食节”等大赛中获奖。

本书将新派杭州美食、杭州美食精华和本店获奖菜一并收入，希望对爱好烹饪的读者会有所帮助和提高。

<<钱塘江美食>>

书籍目录

冷菜类 叉烧酥鱼 红玫瑰蟹柳 珍情相思 芦荟南瓜 茄花墨鱼 西兰双花 香焗红油鸡 木瓜色拉船 蜜汗鲜果 伊甸烤鳗 海河鲜类 香辣煎鱼头 原汁蚝皇极品鲍 牛油焗龙虾 鲜蚌献珠 鸡汁滚绣球 木瓜八珍 家乡鱼干 雪菜烤黄鱼 竹网黄鱼鲞 香烤步鱼 芥蓝虾球 瑶冬炖生翅 酸辣青蛙虾 鳕鱼生翅卷 葱油核桃鱼卷 婆参核桃鱼卷 婆参捞饭 红烧大鲍翅 鸡汁焗鳕鱼 炒河蟹 酥皮海味盅 竹香鳕鱼粒 沙滩基围虾 一品煎鱼头 杭州八味 炭烤钱塘鲈鱼 酒酿蒸鲥鱼 鲍汁扣辽参 西湖醋鱼 黄鱼鲞煎蛋 烧汁银鳕鱼 蟹粉状元球 蒲香河蟹饭 东坡白龙鳝 家乡斑节虾 苔菜鳕鱼卷 八宝多彩鲍丁 金盏鲜带粒 竹网茶香蛙 翡翠双片 钱塘一品仔鱼 香橙菠萝虾 禽肉类煲仔类 田园时蔬类

<<钱塘江美食>>

编辑推荐

杭州不仅自然风光与人文景观星月同辉，饮食文化更是源远流长。本书集聚杭州美食之精华，所提供的一创新杭州菜近百道，尽显杭州菜选料严谨、制作精细、清鲜爽滑、注重原味等特色，并博采众长，巧妙运用各地土特产，吸收我国八大菜系之精华，为我们开创了另一番杭菜天地！

<<钱塘江美食>>

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>