

<<酒楼流行菜626例>>

图书基本信息

书名：<<酒楼流行菜626例>>

13位ISBN编号：9787506439640

10位ISBN编号：7506439646

出版时间：2006-8

出版时间：中国纺织出版社

作者：赵国梁 主编，杨中俭 等摄

页数：223

字数：280000

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>

<<酒楼流行菜626例>>

内容概要

这是本酒楼里最流行的菜肴食谱。
该书内容全面、丰富，既有热菜，又有凉菜，既有荤菜，又有素菜。
图文并茂，言简意赅，可操作性较强，适读面很广，只要你识字，就一定能按照书中所说的做出一盘好吃又好看的菜肴。

<<酒楼流行菜626例>>

书籍目录

凉菜 茴香蚕豆 凉拌黄花菜 柠香仙人掌 爽脆黄瓜 雪耳芦荟 松仁金钱菇 虾子冬笋 豆豉鲮鱼拌空心菜 蚝皇小素鸡 炆拌黄豆芽 生泡青尖椒 鱼香豆花 香甜双芋 七喜冰凉瓜 韩国泡菜 东北芥梗 酒酿马蹄 糖油圣女果 太极双耳 海米长生果 鸡汁百页丝 八宝莲藕 雀巢土豆松 特色酸菜 椒圈腌菜 双色甘蓝 芹香虾糕 鲜菇豆仁 开洋野马兰 酱香萝卜皮 嫩姜拌山参 柴把香芹 葱油金丝瓜 虾油珊瑚卷 蚂蚁上树 姜汁豇豆结海河鲜类 家禽类 家畜类 热菜 畜肉类 禽肉类 海鲜类 蔬果类 汤羹煲汤类 羹类 煲类 面点 传统点心 新潮点心 西点 粥面饭类

<<酒楼流行菜626例>>

章节摘录

书摘 虾仁吐司 【原料】 切片面包300克, 虾仁100克, 胡萝卜末、鸡蛋、奶油、各适量。

[调料] 卡夫奇妙酱适量。

[做法] 1.面包去掉四周的边; 虾仁稍切碎, 加胡萝卜末、调料拌匀成馅。

2.将馅放在面包片的中间位置, 一边刷上蛋液, 然后卷起成扁圆形长条, 炸熟, 挤上奶油即可。

杂果派 【原料】 面粉300克, 鸡蛋、糖各45克, 黄油150克, 泡打粉、奶油、杂果各适量。

[做法] 面粉、鸡蛋、糖, 黄油, 泡打粉叠成派皮, 捏入模子中, 烤熟, 挤上奶油, 摆上杂果即可。

干果油糕。

[原料] 鸡蛋、糖、黄油, 面粉各300克, 葡萄干, 松仁、核桃仁各适量。

[做法] 鸡蛋、糖、黄油、面粉打成糊, 加入葡萄干、松仁、核桃仁, 放入模子, 烤熟即可。

P212插图

<<酒楼流行菜626例>>

编辑推荐

这是本酒楼里最流行的菜肴食谱。
该书内容全面、丰富，既有热菜，又有凉菜，既有荤菜，又有素菜。
图文并茂，言简意赅，可操作性较强，适读面很广，只要你识字，就一定能按照书中所说的做出一盘好吃又好看的菜肴。

<<酒楼流行菜626例>>

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>