

<<火爆官府菜>>

图书基本信息

书名：<<火爆官府菜>>

13位ISBN编号：9787506448116

10位ISBN编号：7506448114

出版时间：2008-4

出版时间：张卫新 中国纺织出版社 (2008-04出版)

作者：张卫新 编

页数：127

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>

<<火爆官府菜>>

内容概要

大厨必读系列。

《火爆官府菜》有火爆官府菜150道官府名馐，70条养生指导，60例菜品解说。

《火爆官府菜》由张卫新编写。

张卫新，大专文化，现任北京八珍御府酒店管理有限公司总经理，北京唐人街酒店管理集团餐饮总监

。中国烹饪大师，中国最年轻餐饮文化大师，中国最受瞩目青年厨师，中国饭店业高级职业经理人，国家高级烹饪技师、高级烹饪教师、高级营养教师，中国药膳烹饪专家委员，中国摄影家协会会员，国家劳动保障部中烹专业考评员、国家级评委。

<<火爆官府菜>>

作者简介

张卫新，男，大专文化，现任北京八珍御府酒店管理有限公司总经理，北京唐人街酒店管理集团餐饮总监。

中国烹饪大师，中国最年轻餐饮文化大师，中国最受瞩目青年厨师，中国饭店业高级职业经理人，国家高级烹饪技师、高级烹饪教师、高级营养教师，中国药膳烹饪专家委员，中国摄影家协会会员，国家劳动保障部中烹专业考评员、国家级评委。

东方美食学院、北京应用技术大学客座教授，北京高级技工学校、北京外事学校烹饪专家委员，《中华美食药膳》编委，《中国烹饪》杂志顾问，全国饭店业食品雕刻大赛总评判长等。

<<火爆官府菜>>

书籍目录

热食单官府佛跳墙官府木瓜燕慈禧七彩燕贾府炖雪蛤御府雪蛤汤金瓜炖雪蛤金蟾玉鲍鲍鱼烧牛头方一品金元鲍御府金汁鲍王府鲍鱼王蟹黄天九翅贵府黄焖翅礼王宴用翅罐焖海虎翅至尊浓汤翅和府金箔翅孔府鸡蓉翅金辉鱼翅百花扒鱼翅贾府三丝翅乾隆一品参鹅掌扣辽参御府烧辽参府膳宴用参太子金辉参孔府葱烧参乌龙戏珠黄扒鱼肚罐焖四宝红烧鱼唇金钱鱿鱼方瑶柱裙边御府八珍贾府明虾烩山珍官府菜翡翠富贵虾金砖镶白玉金钱琵琶虾益智核桃虾御府蝴蝶虾金鱼戏莲御府金丝虾丁府官保虾衍圣公焖虾总督府芝士虾乾坤大虾古法烹河豚贵妃烧河豚炙河豚官府白汤河豚河豚刺身御府河豚锅一掌乾坤沙舟踏翠官府天爷鸡猴蘑扒林蛙大内烧鹿肉御府鹿肉太祖烤鹿肉一品烧鹿筋松香鹿肉盏府膳鹿排围场烤飞龙三元牛头方玉兔牛头宫女鱼条蓝莓鳕鱼御府汁炯鳕鱼贵府鳕鱼卷花开富贵怀胎鳕鱼相面富贵麒麟鱼金汤鳕鱼面官府烤炙鱼鸳鸯狮子头宅门炒蟹黄袍加身李鸿章杂烩全家福金钱满贯荣府一品锅金盏鸵鸟粒游龙戏凤金凤迎春菊花龙凤丝山珍琵琶翅万福肉相府龙眼肉佛手金卷小乔烧鸭孔府神仙鸭御府麒麟鸭金鱼鸭掌府膳满口香府膳滋补鸽亲王烤羊排项羽羊排大汗烤羊腿御鼎飘香文房四宝宫廷豆塔浓汁娃娃菜御府猴头金玉猴头极品双菌王财源滚滚锦绣素食园满园春色红花养颜羹竹荪碧玉如意竹荪汤烩乌鱼蛋面食单御府芸豆卷御府豌豆黄御府驴打滚御府艾窝窝圆梦烧饼慈禧小窝头宫廷桃酥王大内炒红果当朝状元饼官府梅花酥金蟾吐丝吴道台汤包荣府金糕干岁层层酥冷食单银杏玉珊瑚御府豆酱贵妃养颜拼八珍笑罗汉学府荣泽拼天麻千层耳干叟祝寿拼状元益智拼贵妃醉红梨红颜如玉贾府烤茄柳水晶鹅肝香妃醉酒炭烤兔腿

<<火爆官府菜>>

章节摘录

插图：

<<火爆官府菜>>

编辑推荐

《火爆官府菜》由中国纺织出版社出版。

<<火爆官府菜>>

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>