

<<中国名菜精华>>

图书基本信息

书名：<<中国名菜精华>>

13位ISBN编号：9787508203713

10位ISBN编号：7508203712

出版时间：1997-02

出版时间：金盾出版社

作者：上海华东大酒店

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>

## <<中国名菜精华>>

### 内容概要

#### 内容提要

本书分山珍水产、家禽畜肉、素菜、点心等四类，介绍了120款由上海华东大酒店近些年来研制的中国名菜。

其制作在继承传统烹饪技艺的同时，注重吸取现代烹调先进经验和技術，展现时代风格，成为适合现代人口味的中国菜。

每款菜点均由精美彩图配以简洁说明文字予以展示。

本书适宜餐饮业人员、家庭阅读使用，也可供收藏欣赏。

<<中国名菜精华>>

书籍目录

目录

一、山珍水产类

鲲鹏展翅  
松鹤延年  
群龙拜山  
葵花鲍脯  
断桥残雪  
龙王脱袍  
红烧葡萄  
俊龙果狸煲  
仙螺扣鲍脯  
龙眼酥蚝  
雪塔哈士蟆  
海鲜蟹斗  
百花鱼肚  
麒麟梅花参  
鲍裙烩仙掌  
蟹黄鹿筋  
百花酿河鳗  
龙王赴宴  
松鼠戏杨梅  
金龙大鳊鱼  
水晶鳊鱼  
鲤鱼跳龙门  
乳汁双味鲈  
三味鲈鱼丝  
八珍刀鱼脯  
竹筒大黄蛇  
一品寿字鱼  
彩色蒸鳊鱼  
银丝干贝羹  
竹排黄鱼卷  
凤凰青口贝  
南海珍珠螺  
八宝水鱼  
黄油烙鳗  
水漫金山  
白糟银鲳鱼  
芝麻熏鱼  
三色玉簪螺  
百鸟归巢  
宝塔明虾  
双龙喜相逢  
雪夜桃花扇  
海鲜碧绿环

<<中国名菜精华>>

竹筒锅烧鳗  
虾仁翡翠杯  
双味明虾  
玉兰目鱼花  
珊瑚水晶卷  
春白烩鱼皮  
脆皮炸蟹钳  
纸包灯笼虾  
蟹粉石榴花  
梅花澳带  
丰收脆皮贝  
珧柱水晶球  
玉蝉  
菊花银鱼  
葱扒刺参  
鱼香鳝卷  
沙里淘金  
蟹粉烩白玉  
群龙斗法海  
五丁烙蛤蜊  
青蛙闹莲  
金钱虾饼  
明炉鲜奶鱼  
热炆象鼻蚌  
二、家禽畜肉类  
母子葫芦鸭  
五彩鸽脯末  
水晶鸭舌  
三潭印月  
蚝油纸包鸡  
金鱼鸭掌  
豆花鸡鸭脑  
文武炖鸭  
草船借箭  
鸿雁赏兰  
赛熊掌  
干菜扣肉  
云腿白菜卷  
菠萝金钱牛  
秋叶凤脯  
玉簪鸡脯卷  
批把肉  
芋泥香酥鸭  
腰果牛排  
西瓜炖双凤  
糯米炸春花  
金蟾拜月

<<中国名菜精华>>

白露鸡  
鸳鸯雪花卷  
荷花鸡  
金钱威化翅  
千层蛋  
鹦鹉大拼盘  
三、素菜类  
陈酒醉京枣  
威化果色拉  
蝴蝶素烩  
果仁茄盒  
满园春色  
珧柱翡翠羹  
香芒果蔬  
赛鸡腿  
银丝豆泥  
琵琶豆腐  
雪花豆腐  
白雪薯丝  
白玉金带子  
雪山香菇盒  
四、点心类  
孔雀酥  
水晶小天鹅  
熊猫杯  
巧克力小船  
龙虾酥  
萝卜丝酥饼  
鸳鸯饺  
批把酥  
葫芦包  
杏仁豆腐  
双味果冻

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>