

<<四季风味下酒菜>>

图书基本信息

书名：<<四季风味下酒菜>>

13位ISBN编号：9787508209425

10位ISBN编号：7508209427

出版时间：1999-06

出版时间：金盾出版社

作者：阮汝玮

页数：160

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>

<<四季风味下酒菜>>

内容概要

这是一本专门介绍佐酒菜肴制作的书，分春、夏、秋、冬四季，每季50款，共收入200款菜目，突出了所选原料的时令性和风味特色。

书中介绍了每款菜的用料配比、制作方法以及制作中应当注意的事项和可供举一反三的相关菜肴名录。

本书实用性强，图文并茂，易懂易学，适合家庭、美食爱好者阅读使用，也可供餐饮业人员参考。

<<四季风味下酒菜>>

作者简介

作者简介

阮汝玮，现任上海市杨浦区饮食公司副总经理兼技术总监，国家高级烹饪技师，中国烹饪协会会员，上海市烹饪协会常务理事，上海市食文化研究会理事。

他从事厨艺二十多年，曾得梁广才、宁松涛等名师指教，潜心钻研，涉足多种地方菜系，烹饪技艺日臻精湛，并形成了自己“原料求新、制作求精、口味求特、款式求变”的独特的技术风格。

近些年来，撰写了大量烹饪教学讲义和论文，编写出版了《卤制菜肴与精制凉菜》、《风味甜菜150种》、《军营菜谱》等书。

他曾被评为上海市“三学状元”、上海市“百佳优秀技师”、全国商业系统“技能之星”、“全国技术能手”。

<<四季风味下酒菜>>

书籍目录

<<四季风味下酒菜>>

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>