

<<精品私房菜>>

图书基本信息

书名：<<精品私房菜>>

13位ISBN编号：9787508256580

10位ISBN编号：7508256581

出版时间：2009-6

出版时间：金盾

作者：朱树刚

页数：147

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>

## <<精品私房菜>>

### 内容概要

这是一本专门讲授怎样烹制私房菜的大众菜谱书。

作者从南北各地众多不同特色的私房菜中，精选了一批当今市场最为流行、最受欢迎的品种，逐一介绍了每款菜肴的用料、制法及操作要领。

全书按原料分为五大类，共180余种。

本书内容新颖，技法可靠，科学实用，易懂好学，不仅可供大小饭店经营参考，也很适合广大家庭及烹饪爱好者学习使用。

<<精品私房菜>>

作者简介

朱树刚，中餐烹调技师，国家特级厨师，中国烹饪协会会员。

自1992年进入餐饮行业从事中餐烹饪以来，曾在北京、广州、上海等地进修餐饮烹调及管理专业，先后在多家饭店、宾馆、酒楼担任厨师、厨师长及技术顾问，并在北京新街口饭店、国家民政部宴会厅等多家饭店担任过行政总厨

## &lt;&lt;精品私房菜&gt;&gt;

## 书籍目录

山珍海味类 私家佛跳墙 老王爷木瓜燕 太极一品燕 老佛爷燕窝 喜燕迎御官 金瓜藏雪龙 一品金香鲍  
 天祥金汁鲍 御府富贵鲍鱼 麒麟玉鲍 吉庆王府鲍 金银戏活鲍 金红焖黄翅 桂花鸡蓉翅 金汁鸡丝翅 升  
 官一品翅 万岁红煨辽参 山珍烩辽参 虎蛋煨乌参 浓汁煨酿玉参 蟹黄烩鱼肚 官府煲鱼肚 豫府炖白肚  
 花菌扒沙肚 红煨鱼唇 双菇扒鱼唇 红扒驼峰 御府烧驼掌 鸽蛋烧鹿筋 潘府迎飞燕 玉松时蔬飞龙 相公  
 金瓜盅 王府祝寿四宝 亲王脆香蛙 猴头蘑扒蛙仔鱼虾蟹贝类 姜汁焖黄鱼 酥炸小黄花 小黄鱼泡馍 小  
 鱼麦香茄子 薯香爆小鱼 酱香焖嘴 私房烤虹鳟 麒麟蒸虹鳟鱼 浪花双味金鳟 刺参金鳟卷 梁府焗鲫鱼  
 回味辣鲫鱼 鲫鱼粘卷子 双丝煲鲫鱼 私家风味鲫鱼 五彩炒鱼丝 私藏瓦块鱼 酱香焖鲜鱼 鲜鱼焖肉皮  
 麻辣冷香鱼 私房香菜鱼 双椒米粉扒鱼块 小炒鲜鱼粒 葱姜炆鲜鱼 金沙酿鳊鱼 酥香银鱼 酥香脆银鱼  
 雪菜烩银鱼 糟香鲜鱼米 香芹酿蒸鱼球 金蒜焖回鱼 私家炖鲶鱼 双色鱼头烩面 私房煨鱼头 鼓香烧划  
 水 瓦罐焖甲鱼 私房清汤甲鱼 官府菜根烧甲鱼 火辣香鱼片 官香爆鲈鱼 五彩干蒸鲈鱼 私房辣香鱼腩  
 双鱼争艳 私家酿鲈鱼 私房焖鲳鱼 小鲤鱼焖全茄 果汁鼠香鱼 丰收玉米鱼排 私香臭昌鱼 阿德焗东星  
 土家风味鱼 私家爆焗鳝 喜迎灯笼虾 私家焗对虾 竹筴金沙虾 御使黄金虾 喜迎相公蟹 将军迎驾蟹 桃  
 合爆响螺 一品沙律海肠猪牛羊肉类 美极一品肉 御府麒麟肉 私家龙眼肉 佛爷赐福 碧绿万字肉 私房  
 琵琶骨 张府糟香肉 金针炒木犀 茄条焖排骨 冬瓜余香菜丸子 私房野椒里脊 梁府招牌菜 香肘扣三丝  
 农家小酥肉 私房乡村小炒 金葱烧蹄筋 私房爆双拼 腊肉炒馒头 创新辣血旺 茶香野猪脸 私房酒香肉  
 豫南小脆肉 蔡州地菜灌饼 私房风味大肠 清宫烤香肝 私家炒肾宝 风味炒腰片 肉碎煎酿菇 松香焗熏  
 肉 富贵菊花肉 富颜卤香肉 干锅辣三样 私家煎仔骨 边城牛粒窝头 官府辣牛排 迎驾牛柳饭 官府酥牛  
 柳 绣球牛肉丸 私家红煨羊肉 风味羊肉粒 京葱爆羊肉 爽嫩羔羊 私家烤大排 御府炒羊肉 满香酥羊排  
 爽炒小嫩羊 御府黄牛肉 飘香小炒肉鸡鸭禽肉类 私房脆香鸡 什菌烧鸡块 山蘑炖土鸡 私房田螺翅中  
 黄金富贵鸡 王府鸡烩肉 私房焖鸡块 茶香烤全翅 陈家飘香鸡 农家一品鸭 喜迎春来 金盅藏宝时蔬豆  
 蛋类 浓汤娃娃菜 鼓香娃娃菜 土家香芹饼 爽口一品青 松香玉米粒 酥香玉米烙 酥脆香辣丝 时蔬炒黑  
 耳 脆炸时蔬 爽口豆苗尖 御府烩素燕 私房炒茄丁 佛手酿茄子 私房烧茄子 滑子菇烩丝瓜 小椒蒸丝瓜  
 肉碎豆花 风味酿玉子 飘香辣豆腐 私房炒豆腐 开煲嫩豆腐 开胃小炒皇 喜迎归来 香椿炒鹅蛋

#### 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>