

<<创新上海菜>>

图书基本信息

书名：<<创新上海菜>>

13位ISBN编号：9787532380558

10位ISBN编号：7532380556

出版时间：2005-6

出版时间：上海科学技术出版社

作者：蔡育发

页数：95

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>

## <<创新上海菜>>

### 内容概要

近年来,随着社会物质生活水平的不断提高,人们对美食的要求也越来越高,味道单调的、平常的菜肴受到冷落,味道丰富多变的、新颖的菜肴日益受到推崇和青睐。而伴随着营养保健知识的普及,人们开始疏远大鱼大肉,口味爱好从强刺激型转变到弱刺激型,讲究养生的需要。

社会的需要促使老式菜肴大量改造,新式菜肴纷纷登场。

中国烹饪大师、国家级中菜高级技师蔡育发等名师大时对上述现实颇有体会,并早有创意。他们依据丰富的烹饪实践经验,灵活运用各种艺术菜的配色造型手法,巧妙融合中外新潮的各式调味料和复合调味料,兼顾菜肴营养的合理搭配,创制了多款色、香、味、形、养俱佳的新款式上海菜,并精选一部分按燕翅虾蟹、蛤贝水产、禽蛋畜肉、菌菇蔬果四类分四册出版,详尽地介绍了这些菜肴的做法。

这套书文字简洁,配有彩图,使读者一看就懂,一学就会,实是一套提高烹调技术的理想又实用的好书。

希望藉这套丛书的出版,能够使广大读者分享新款式上海菜,也就是海派菜中精湛的烹饪技艺,从而启发读者在烹饪方面的新思路和新创作。

让我们一起为发扬中菜的烹饪艺术而努力,为发展新颖的海派菜而做出贡献。

## <<创新上海菜>>

### 作者简介

蔡育发，中国烹饪大师、国家高级烹调技师、“中国厨神”荣誉称号获得者、中国烹饪协会理事、中国科技交流中心特邀研究员、上海药膳协会常务理事、上海育兰厨师长联谊会会长、上海浦东新区烹饪协会创始人之一。

从业四十余年，颇有业绩；厨事之外，兼职和专职培养了中、高级厨师4800多名，其中近百人走上大中型宾馆、饭店的重要技术岗位。

著有图书12本，发表各类文章200多万字。

<<创新上海菜>>

书籍目录

莲花鱼翅蟹粉鱼翅水晶包菠萝沙律虾鲜蛋烤肉蟹龙皇赴盛宴越南甘蔗虾紫云虾蟹卷金银酿蟹盒泰式刺身草虾母子相会陈皮盐焗虾发财玉燕盅芝士牛油焗龙虾玉环凤尾虾蟹钳明虾球大龙虾刺身芝士奶酪烤明虾味噌烤明虾青梅玲珑玉蟹粉虾仁盏猕猴桃虾仁塔鸡茸凤尾虾美人裙龙凤卷喜鹊归巢瑶柱酿玉盒鸡腿菇烧毛蟹灌汤菠萝虾球黑珍珠炒虾仁东瀛一点红新贵族蟹柳卷金盅如意炒杏仁奶油虾球金钱虾香芋蟹粉珍珠玉港式小炒皇糟香银杏蟹钳肉一品海鲜珍菌锅菜心囡囡包脆皮虾爆茄新东阳蟹柳卷日式烩虾仁金盏蚝油八宝海鲜花玉环百花枇杷球鲜花金玉满堂水晶野菌鱼肚

## <<创新上海菜>>

### 编辑推荐

本书由中国烹饪大师、国家级烹调技师、中国烹饪协会理事、上海浦东新区烹饪协会创始人之一的蔡育发先生用通俗易懂的语言，依据丰富的烹饪实践经验，灵活运用各种艺术菜的配色造型手法，巧妙融合中外新潮的各式调味料和复合调味料，兼顾菜肴营养的合理搭配，创制而成。

<<创新上海菜>>

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>