

<<图解创意热菜制作>>

图书基本信息

书名：<<图解创意热菜制作>>

13位ISBN编号：9787532388677

10位ISBN编号：7532388670

出版时间：2007-6

出版时间：上海科学技术出版社

作者：张正龙，张正才 著

页数：96

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>

## <<图解创意热菜制作>>

### 内容概要

《图解创意热菜制作》从原料的选择、加工、成形和搭配着手，采用图解的方法介绍50种热菜的烹饪技术，按图索骥，使复杂的烹饪程序变得简单且易于操作，加上每一款都附有精美的步骤分解图，赏心悦目，非常适合广大家庭、烹饪爱好者及职业学校师生学习应用。

## <<图解创意热菜制作>>

### 作者简介

张正龙，现任东耀餐饮管理有限公司总经理。  
中国烹饪协会会员，国家级高级技师，国际烹饪大师，新潮高级餐饮经理人。  
曾担任过多家大型酒店总厨、技术总监、总经理等；在多次国家级烹饪大赛中荣获金牌。  
曾有多篇作品分别刊登在《中国烹饪》《东方美食》《上海餐饮》《新民晚报》上，是《沪上百厨》  
《上海当红总厨创新菜》《专辑大厨新煮张》编者之一。

<<图解创意热菜制作>>

书籍目录

厨务基本知识一、常用主、配料刀法二、油温的掌握热菜图解实例1.鲍汁赛熊掌(港式粤菜)2.茶菇豆干烧肉(上海菜)3.传统红烧肉(上海菜)4.小黄鱼豆腐(上海菜)5.秘制烤河鳗(粤菜)6.蟹粉烩白玉(上海菜)7.鳕鱼芙蓉斗(上海菜)8.烟熏鲳鱼(粤菜)9.干贝娃娃菜(闽南菜)10.云腿蒸鲥鱼(淮扬菜)11.明月红松鸡(粤菜)12.纸锅黑椒鱼丸(创新菜)13.金沙鸡翅(德国菜)14.稻草肉夹饼(上海菜)15.蟹虾双鲜(上海菜)16.双味大虾(新潮菜)17.青瓜水晶冻(创新菜)18.银盏酱汁海鱼(创新菜)19.烤羊排(内蒙古菜)20.福螺鲜虾(创新菜)21.椒盐土豆子(宁波菜)22.油酥海鲜斗(新西兰菜)23.特色烩鱼柳(粤菜)24.脆皮鲜虾卷(福建菜)25.竹瓜鱼米船(创意菜)26.石榴捞水条(淮扬菜)27.日式焗生蚝28.万紫千红(港式粤菜)29.白汁鲑鱼(韩国菜)30.法式焗河螺(创新菜)31.煎酿牛仔(法国菜).....

<<图解创意热菜制作>>

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>