

<<王大师大图说创新鲁菜>>

图书基本信息

书名：<<王大师大图说创新鲁菜>>

13位ISBN编号：9787533157845

10位ISBN编号：7533157842

出版时间：2011-11

出版时间：山东科学技术出版社

作者：王平 主编

页数：144

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>

<<王大师图说创新鲁菜>>

内容概要

首日赋篇，记录高端时尚热菜；次日颂篇，选取新潮风味热菜；复次赞篇，采撷新款风味凉菜；最后咏篇，精选特色新味面点。
每每都有大师亲自进行的技艺点评，言简意赅，微言精妙，足可为迷惘者指点迷津。

《王大师图说创新鲁菜》是我们推出的“大师图说新鲁菜”丛书之一，而且是首册。它的成果与否，对于后续的系列具有重要意义，大有“春江水暖鸭先知”的尝试效果。但对于生气勃勃发展中的新鲁菜而言，对于新时代齐鲁烹饪大师们的创新成果而言，绝非一册、抑或是一套丛书能够展示其全部风貌的。今天与大家见面的《王大师图说创新鲁菜》只是鲁菜新成果的“九牛一毛”，即便是“大师图说新鲁菜”全套丛书全部面世，也只能是30多年鲁菜在改革历程中累累硕果的“沧海一粟”。

<<王大师图说创新鲁菜>>

作者简介

王平，山东大厦餐饮总监、著名鲁菜大师。

近30年的鲁菜烹饪生涯，使他具有了扎实的烹饪功底与厚实的鲁菜积累，成为了齐鲁烹坛首屈一指的大师级烹饪艺术家。

王大师在继承传统烹饪的基础上，发展了鲁菜技艺和鲁菜文化，使鲁菜的创新达到了一个新的高度，为推动鲁菜的日益发展起到了引领风气之先的效果与作用。

<<王大师大师图说创新鲁菜>>

书籍目录

赋篇：高端时尚热菜

- 1.川贝雪梨炖血燕
- 2.青豆山药炖血燕
- 3.孔府豆沙血燕
- 4.红烧血燕
- 5.核桃露炖官燕
- 6.清汤血燕娃娃菜
- 7.蜜汁捞血燕
- 8.夏威夷木瓜炖血燕
- 9.冰糖莲子官燕
- 10.美极瑶柱干捞翅
- 11.清汤酸辣五洋翅
- 12.白扒五洋翅
- 13.明湖荷香扒鲍翅
- 14.蟹粉捞五洋翅
- 15.清汤菜胆五洋翅
- 16.浓香贝蓉捞五洋翅
- 17.石锅珍菌炖鲍翅
- 18.美极辣根野生鲍
- 19.芥胆豉香野生鲍
- 20.孔府荞麦网鲍
- 21.老鸡酱焖野生鲍
- 22.汤爆野生鲍
- 23.冲浪活海参
- 24.佛手海参
- 25.椰皇海参捞饭
- 26.牛肉糝海参
- 27.凉粉麻汁海参
- 28.酸辣甩袖海参
- 29.砂窝豆旗海参
- 30.铁板肉丝烧海参
- 31.鸡汤云吞海参
- 32.肉粒海参扣香米饭
- 33.金盅莲子炖雪蛤
- 34.夏威夷木瓜炖雪蛤

颂篇：新潮风味热菜

- 1瑶柱冬瓜狮子头
- 2.香酥脆大肠
- 3.孔府菜胆神仙鸭
- 4.风味烤羊腩
- 5.荷叶饼香辣肉片
- 6.风味羊肉粒
- 7.特色熏大排
- 8.东阿烤羊腿
- 9.南山炒鸡

<<王大师大师图说创新鲁菜>>

- 10.脆皮咸猪肘
 - 11.砂锅百老汇牛排
 - 12.锅仔酱货卷饼
 - 13.火锅驴肉
 - 14.椰皇糯米蒸腩肉
 - 15.霸皇扒驼掌
 - 16.罐焖羊肉
 - 17.芥兰黑椒牛仔骨
 - 18.香水妙龄乳鸽
 - 19.砂锅萝卜鲑鱼
 - 20.江南红蒸湘鱼
 - 21.绣球干贝
 - 22.雪野湖鱼头煲
 - 23.渔家萝卜蒸咸鱼
 - 24.脆藕爽口乌贝
 - 25.麻椒蒸鳊鱼
 - 26.红烧黄河大鲤鱼
 - 27.风味鱼头锅
 - 28.果木烤肠
 - 29.泉城扒肘花
 - 30.手撕茄炖八带
 - 31.干贝泰安豆腐煲
 - 32.泉城香糟肘花
 - 33.山东黑牛肉
 - 34.金锅芥胆目鱼丸
 - 35.懒老婆地锅
 - 36.龙井凤骨
 - 37.孔府毛豆煎黄鱼
 - 38.特色风味烧鳊鱼
 - 39.酱焖胶东大鲑鱼
 - 40.酱焖胶东海鱼件
 - 41.微山湖炆锅鱼
 - 42.烟熏火腿卷时蔬
 - 43.时蔬蒸虾酱
 - 44.干煸茶树菇
- 赞篇：新款风味凉菜
- 1.凤眼鸡肉卷
 - 2.温拌海螺
 - 3.干香醉鱼
 - 4.龙井熏猪手
-
- 咏篇：特色新味面点

<<王大师大师图说创新鲁菜>>

章节摘录

版权页：插图：

<<王大师图说创新鲁菜>>

编辑推荐

《王大师图说创新鲁菜》是由山东科学技术出版社出版的。

<<王大师大师图说创新鲁菜>>

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>