

<<都市流行菜>>

图书基本信息

书名：<<都市流行菜>>

13位ISBN编号：9787533732226

10位ISBN编号：7533732227

出版时间：2005-5-1

出版时间：安徽科学技术出版社

作者：胡明,聂阳

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>

<<都市流行菜>>

内容概要

正是人们对生活质量的不断追求，使得菜肴形式经历了由低级到高级，由简陋到精美的发展过程。今天，人们对饮食质量的要求愈来愈高，不但要吃得饱，还要求吃得好、吃得有营养，要有滋有味，从而使美食进入一个新的阶段。

正是餐饮市场的日益繁荣，促使了专业厨师队伍的壮大和烹饪教育事业的发展，也出现了一大批优秀的烹饪行业的带头人。

这批人努力钻研，不断创新，精择其优，进一步挖掘了中华美食这一宝贵遗产。

他们制作菜肴时，力求

<<都市流行菜>>

书籍目录

鲍汁鱼唇蟹粉鱼唇金燕哺珠玉兔唇边金鲈献瑞油浸钙鱼极品驻汁鳕鱼波丝鱼球葱烤鲈鱼芦笋炆黄鱼秋菊争艳大墨面蝎山金银鲳牧丹虾丝兰花三味虾绣球扣鲜蒲阳光春色龙王赴宴茄汁蛙虾卡夫奇妙虾孔雀蛋虾卷琵琶倒提虾酥皮大虾凤尾虾咏澳龙锦绣通江达海玉绒龙虾结鳗鱼蛤蜊蛤肉豆瓣含羞扇贝五孔雀扇贝6蒜香澳带蒲包青蟹竹筴茶香蟹菠萝虾蟹白汁鱼肚龙虾仔扒海参红扒海参.....

<<都市流行菜>>

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>