

<<浙菜精华>>

图书基本信息

书名：<<浙菜精华>>

13位ISBN编号：9787534112393

10位ISBN编号：7534112397

出版时间：1999-3-1

出版时间：浙江科学技术出版社

作者：李桂荣

页数：106

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>

<<浙菜精华>>

内容概要

浙菜具有比较明显的东南沿海和江南水乡的特色风格，概而论之，有以下4个方面：一、选料刻求“细、特、鲜、嫩”；二、烹调擅长炒、炸、烩、溜、蒸、烧；三、口味注重清鲜脆嫩，保持主料的本色和真味；三、形态讲究精巧细腻，清秀雅丽。

这本“浙菜精华”收录了历届国内外各类烹饪比赛的部分获奖作品，省内烹饪同行选送的优秀作品及中华名小吃等。

按热菜、冷菜、名小吃点心、果疏雕及面塑分类编排，每道菜肴均有精美的照片、简明扼要的制作介绍。

全书内容丰富、图文并茂、通俗易懂，是名识食行业的必备参考书。

<<浙菜精华>>

书籍目录

热菜西湖醋鱼茄汁龙鱼菊花凤翅东坡肉龙井虾仁叫化童鸡芙蓉鱼片彩色肉丝蒜子鱼皮鸽蛋鱼丸牡丹鲍鱼玉叶虾球锦绣鱼丝三片敲是双味蝤蛑爆墨鱼花清扒鱼翅清汤鱼圆苔菜小方烤冰糖甲鱼蟹酿橙雪菜大汤黄鱼火腿蚕豆春笋(鱼步)鱼蜜汁火方一品南乳肉宋嫂鱼羹南肉春笋鱼头浓汤排南番茄虾仁锅巴干炸响铃栗子炒子鸡八宝童鸡斩鱼圆火踵神仙鸭怪味脆皮鱼百鸟朝凤八宝满口香圆鱼煨鸽蒜香烤白鳢鲍鱼扣肥鸭佛手金卷罗汉大虾八宝鸭丝羹鹿筋万字肉芙蓉龙虾松鼠鲈鱼八宝龙珠脆皮龙头鱼五味煎蟹鱼卷苹果环龙眼马蹄满载而归丰收玉米牡丹雪丽坚子香蕉黄鱼夹珍珠龙虾兰花鱼卷蟹黄扒鱼翅葵花鱼翅凤支鞭花桃花虾排八宝葫芦鸭水晶葫芦掌玉簪鱼片老法鳊鱼丁烂糊鳝丝.....

<<浙菜精华>>

媒体关注与评论

《浙菜精华》目录简介：1、热菜；2、冷菜；3、名小吃点心；4、面塑。

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>