

<<杭州楼外楼名菜谱>>

图书基本信息

书名：<<杭州楼外楼名菜谱>>

13位ISBN编号：9787534113307

10位ISBN编号：753411330X

出版时间：2000-1

出版时间：浙江科学技术出版社

作者：沈关忠，张渭林 著

页数：111

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>

<<杭州楼外楼名菜谱>>

内容概要

杭菜作为浙江菜系中的主要组成部分，由于店馆所处的地域环境、服务对象和制作风格不同，原本分为“湖上帮”、“城里帮”一两个流派，而楼外楼菜馆则代表着“湖上帮”的风味特色。150余年来，楼外楼历经几代名厨承前启后，切磋琢磨，精心发掘，梳理积聚，在烹饪技艺上逐渐形成了鲜明的传统风格，即注重原料的鲜、活、嫩，以鱼虾、时鲜蔬菜为主，突出本味，清口怡人。其烹饪的精妙之处在于：选料严格，因料做菜；刀工精细，拼配合理；应时而异，时鲜多变；火候神妙，烹制精湛；博采众长，推陈出新；一菜一品，风味独特。

<<杭州楼外楼名菜谱>>

书籍目录

工艺冷菜雄鹰葵花迎宾锦鸡龙凤呈祥龙宫献宝水果拼盘西瓜盅十景总盘鸳鸯荷花松鹤长青传统名菜西湖醋鱼叫化童鸡排南龙井虾仁油爆大虾鱼头浓汤东坡肉油焖春笋春笋步鱼火腿蚕豆栗子冬菇蛤蜊鲫鱼糟鸡杭州卤鸭栗子炒子鸡斩鱼元生爆鳝片南肉春笋八宝童鸡糟烩鞭笋鱼头豆腐咸件儿虾子冬笋番虾锅巴火踵神仙鸭荷叶粉蒸肉杭州酱鸭火蒙鞭笋糟青鱼干一品南乳肉百鸟朝凤红烧卷鸡蜜汁火方清蒸鲥鱼干炸响铃西湖莼菜汤地方风味菜仿古菜创新菜名点小吃

<<杭州楼外楼名菜谱>>

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>