第一图书网, tushu007.com

# <<套菜制作>>

## 图书基本信息

书名：<<套菜制作>>

13位ISBN编号：9787534123269

10位ISBN编号：7534123267

出版时间：2005-1

出版时间：浙江科学技术出版社

作者：钱立春

页数：302

字数：211000

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

## 内容概要

套菜入门的编写具有如下的特点：　一、具有丰富的知识性。
本书的基础篇中，介绍了科学配制套菜的方法，套菜的特点，菜单编排的原则、窍门，菜名命名方法和排菜的知识。
特别是对人们应如何遵循自然界活动的规律，顺应春、夏、秋、冬四季变化，科学选用烹饪原料，合理配制套菜，科学膳食、养生保健等方面深入浅出地作了阐述。
　二、套菜实例既广泛又实用。
套菜菜谱既有四季特色套菜实例，又有淡水鱼类、海鲜类、食用菌类等特色套菜。
套菜实例按就餐人数不同设置了三种类型，每种类型又分别设置两套不同的菜例，每套菜谱实例还备有两只替换菜品。
其菜品汇集了南方各地流行菜肴和地方特色菜点。
　三、适应性强。
参加本书编写的既有教学经验丰富的教师，又有技术高超的烹饪技师、高级烹调师，文字简练，通俗易懂，内容丰富，技术指导翔实，名师指点得当。
对餐馆酒店经营套菜具有实在的指导作用和参考价值，是青年厨师提高烹调技艺的良师，也是职业学样烹饪专业学生的益友，更是家庭主厨的好帮手，既适合餐馆酒店供应套菜参照使用，又适合家庭聚会宴请时应用。

# <<套菜制作>>

## 书籍目录

套菜基本知识春季套菜 5-6人：五菜一汤 第一套 蒜香肉排 荠菜虾饼 西芹花枝片 宫保鸡丁 干菜蒸春笋 奶汤鲫鱼 代用菜品：素炒三丝/尖椒牛柳 第二套 芝麻里脊 春茶虾仁 五味鸡翅 青椒炒鱼片 小白菜炒春笋 壳竹干菜汤 代用菜品：火腿蚕豆/川崎鱼片 7-8人：六菜一汤一点心 第一套 干炸响铃 春韭炒蛏子 川崎鱼片 荠菜豆腐羹 糖醋里脊 素炒三丝 雪菜笋片汤 艾饺 代用菜品：油焖春笋/生炒子鸡 第二套 吉士虾蛄 尖椒牛柳 雪菜春笋 春韭炒豆腐 火腿蚕豆 小白菜氽丸子 荠菜水饺 代用菜品：春笋爆腰片/荠菜炒肉丝……夏季套菜秋季套菜冬季套菜淡水鱼类套菜海鲜类套菜食用菌类套菜口蘑套菜香菇套菜猴头菇套菜

第一图书网, tushu007.com



## 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