

<<沙锅大王100味>>

图书基本信息

书名：<<沙锅大王100味>>

13位ISBN编号：9787534541490

10位ISBN编号：7534541492

出版时间：2004-2

出版时间：江苏科学技术出版社

作者：符学平

页数：67

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>

<<沙锅大王100味>>

内容概要

《沙锅大王100味》以市场为视角，继承民族传统，倡导科学饮食新风，弘扬美食文化，在此基础上作者将100多道沙锅菜肴加以梳理、提炼、规范、升华，汇编成册，并充分突出沙锅的三大特点：一是原汁原味。

经沙锅烹制出的菜肴最能充分地将原料的本味原封不动地表现出来，不受其他因素影响。

二是营养互补。

经沙锅烹制出的菜肴，大都为两种以上的原料，经过一定的科学配比和较长时间的火候烹制，使原料中的各种营养素得到充分的溶解。

三是价廉方便。

沙锅菜肴在烹饪工艺制作方面实属简捷方便，工序不复杂，技术难度不高。

沙锅作为盛器价格也低廉。

因此，沙锅系列菜成了中国烹饪中极具民族特色的一大菜式。

供宾馆、饭店的厨师菜肴翻新。

<<沙锅大王100味>>

作者简介

符学平，1972年出生，江苏常州人，大专学历。
1989年从厨，江苏淮扬菜名师、国家特二级烹调师、国家中式烹调技师、常州旅游烹饪培训中心特聘讲师，先后在党旗北乐大酒店担任行政总厨、餐饮部经理，常州友谊宾馆副总经理，常州会宾楼饭店总经理。
2003年率队参加中国淮扬美食烹饪大赛获团体金牌、个人金奖；2003年参加江苏省第四届烹饪大赛获个人银奖，任《江苏餐馆流行菜》丛书编委。

<<沙锅大王100味>>

书籍目录

沙锅王鱼头 安养平和汤 鲜参童子鳖 沙嗲膏蟹 黄芪鲈鱼 杜仲肚肺汤 沙锅咸双解 富贵花开 青春永驻 沙锅鲷鱼 沙锅双菇鲍鱼 滋养开窍汤 田螺啤酒鸭 野甲煨牛花 虫草炖野鸭 老火炖野鸭 等等

<<沙锅大王100味>>

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>