

<<广东大排挡>>

图书基本信息

书名：<<广东大排挡>>

13位ISBN编号：9787535927866

10位ISBN编号：7535927866

出版时间：2006-6

出版时间：广东科技出版社

作者：梁慧仪等

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>

<<广东大排挡>>

内容概要

“民以食为天，食以味为先”，中国烹饪的博大精深，体现了中国饮食文化的内涵。

过去的“大排档”依存大街小巷之中，小老板随意摆放一个灶头和几张小桌，“师傅”一点火就做起生意，与当时的经济环境相适应。

20世纪八九十年代以来，随着社会经济的大发展，人们生活素质不断提高，饮食要求也随之提高，“大排档”的经营也有了质的变化，入室经营已成为大排档的主流，菜品的质量有了很大的提高，菜谱的内容更为丰富多彩。

本书是《广东大排档》系列书之一，主要收录扒、扣类菜肴45种，供美食爱好者参考。

<<广东大排挡>>

书籍目录

1. 玉环珧柱脯2. 牡丹翠鱼肚3. 竹笙扒鲍翅4. 火腩扣金蚝5. 冬瓜扒烧海参6. 蟹黄扒小塘菜7. 鸡腿菇扒鱼唇8. 鱼翅扒琼山豆腐9. 鸡丝扒龙须菜10. 金瓜扣蚝豉11. 竹笙扒鸭掌12. 蟹黄扒豆苗13. 霸王扒大鸭14. 大虾扣节瓜15. 花菇扒唐排16. 冬瓜扣大虾17. 碧绿金钱大利18. 鲜金针菇扒时蔬19. 菜胆扒竹笙20. 碧绿扒鱼唇21. 鲜菇扒鲜掌22. 虾子扒鱼唇23. 蟹肉扒柚皮24. 珧柱扒芦笋25. 金粟肉碎扒豆腐26. 芥胆扒雪菜肉丝27. 碧绿虾子扒海参28. 四宝扒大鸭29. 蟹黄扒鲜菇30. 珧柱扒水瓜31. 菜胆扒冬菇32. 碧绿扒日本豆腐33. 蟹汁扒瓜脯34. 黄金酱扒芥菜胆35. 鲍汁扣扒冬菇36. 菜胆扒大鸭37. 蚝油扒鲜菇38. 鲍汁扒猪手39. 虾子扒柚皮40. 蟹肉扒芦笋41. 金粟扒平菇42. 日本山竹扒丝瓜43. 蚝油扒鲜掌44. 大虾扒瓜脯45. 菜扒鲜菇附录 粤菜烹饪用语及原料方言选释

<<广东大排挡>>

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>