

<<特色鱼肴>>

图书基本信息

书名：<<特色鱼肴>>

13位ISBN编号：9787536454125

10位ISBN编号：7536454120

出版时间：2005-3

出版时间：四川科学技术出版社

作者：李彦位 编

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>

<<特色鱼肴>>

内容概要

《特色牛羊肉肴》主要内容包括：酸辣牛肉丸、红煨牛肉、双冬牛尾煲、吉利牛排、水煮牛、蒜仔焖牛皮、鲍汁牛蹄筋、罐罐云片牛肉、木梳腰片、麻辣牛肉条、五香牛腱子、酒味牛肉、盐水牛排骨、山椒肝片、蒜汁牛卷子、红油牛蹄筋、卤水金钱肚等等。

<<特色鱼肴>>

作者简介

李彦位，水晶饺子餐饮连锁总部董事长、厨艺指导，中国药膳名师，中餐特三级烹调技师，中国药膳研究会会员。

2002年荣获中国药膳大赛“应大杯”三项全能金奖。

2003年与彭铭泉教授合著《中国药膳精华本》（珠海出版社）中的10余本图书。

2004年荣获中国药膳大赛“园园杯”四项全能金奖。

<<特色鱼肴>>

书籍目录

3.酸辣牛肉丸5.红煨牛肉7.双冬牛尾煲9.吉利牛排11.水煮牛肉13.酸菜牛脯15.百里香牛肉盅17.陈皮牛柳19.锅烧牛肉21.酸白菜牛肉煲23.宫保牛腰25.蒜仔焖牛皮27.鲍汁牛蹄筋29.罐罐云片牛肉31.木梳腰片33.麻辣牛肉条35.五香牛腱子37.酒味牛肉39.盐水牛排骨41.山椒肝片43.蒜汁牛卷子45.红油牛蹄筋47.卤水金钱肚49.掐菜牛肉丝51.香辣牛尾53.酱汁牛头肉55.卤水小羊排57.茶树菇爆羊肚59.鸡酱羊肚丝61.椒汁羊心63.泡羊耳65.赛羊肠67.炆拌羊舌69.蒜汁羊灌肠71.盐水羊肉73.温拌羊腰75.六味酱羊肉77.酱香羊血79.松香羊肉条81.孜然牙签羊肉83.卤水羊蹄85.芫爆羊杂87.黄焖羊排89.仔姜羊肉91.酱爆羊肉93.桂花羊排95.脆皮羊肋条97.桃仁溜羊里脊99.锅塌羊肉合子

<<特色鱼肴>>

章节摘录

插图：

<<特色鱼肴>>

编辑推荐

《特色牛羊肉肴》由四川出版集团、四川科学技术出版社出版。

<<特色鱼肴>>

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>