

<<大师教你做燕窝海鲜>>

图书基本信息

书名：<<大师教你做燕窝海鲜>>

13位ISBN编号：9787536463738

10位ISBN编号：7536463731

出版时间：2008-1

出版时间：四川科技

作者：朱万成

页数：104

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>

<<大师教你做燕窝海鲜>>

前言

山不在高，有仙则名，水不在深，有龙则灵。

川菜被誉为中国名菜之首，传承历史技艺，融会现代时尚，演绎美食精彩。

川菜自古以来就有尚滋味、好辛香、味广、变化无穷的风味特色。

川菜给人们的印象是“够刺激、喜麻辣”。

当然，要了解川菜，学做川菜，掌握川菜，首先必须知道川菜的特别之处。

川菜——调味变化大，味别多样化。

用料极为广泛，选料极为丰富，擅长运用“花椒、辣椒、胡椒”三椒来调味，烹饪原料丰富多样。

川菜——入味、过瘾。

辣得冒汗、麻得可口、鲜得迷人、香得回味悠长，正是川菜最“绝”之处。

随着全国各名菜与国外（西餐）饮食文化美食的相互交流学习，促进了国内与国外餐饮的结合，使中西合璧的烹饪艺术更加辉煌。

中国饮食在世界各地越来越流行。

中国的烹饪精英活跃在国际烹饪大舞台上。

他们融合百家之长，探撷各家精英，使今日川菜在材料、技巧、技艺上无所不聚，展示出川菜文化的时尚风采。

《大师教你做燕窝海鲜》融合中西方饮食文化，使川菜又多了辉煌的一页。

中国的饮食文化美食就像一首动人的音乐流传到世界每个角落，音乐无国界，烹饪无国界。

<<大师教你做燕窝海鲜>>

内容概要

本书共有101道风靡美国具有养颜美容、益寿滋补、润肺健身的燕窝、海参、虾、蟹、鲍鱼、鱼肚、鱿鱼、鱼翅的川菜经典。

作者运用国外的烹饪原、辅、调料大胆合璧，使燕窝、海鲜在川菜中更加争辉夺艳。

全书图文并茂，精彩实惠，是家庭、宾馆、酒楼、饭店及烹饪教学的良师益友，可供国内外同行、专家借鉴，更是一本具有艺术性和欣赏水平的烹饪工具书。

燕窝、养颜美容路人皆知海鲜滋补养身益寿延年吃在中国·味在四川创新川菜红遍世界

<<大师教你做燕窝海鲜>>

书籍目录

第一部 养颜佳品——燕窝 血燕烩蟹肉 官燕滑明虾 鲜芦荟炖血燕 血燕酿雪梨 冰糖炖燕盏 银杏官燕 西洋参炖血燕 木瓜百合炖官燕 官燕炖乳鸽汤 官燕荷花南瓜羹 血燕翡翠鱼茸 芒果汁血燕沙拉 官燕、血燕焖饭 鲜果瓜珠冰花官燕 鸽蛋、红枣、乌凤炖官燕 龙舟雪耳煲官燕 毗杷炖官燕 血燕、官燕、枸杞鲜奶蛋羹 血燕烩金丝乌凤 奶汤绣珠官燕

第二部 壮阳益精、养血养颜、延年益寿—海参与肉蟹 香酱汁烧刺参 每马炖刺参 包椒烧刺参 鸳鸯海参 花旗参鲍脯炖白刺参 剁椒肉蟹 豆花蟹 啤酒烧原壳蟹 火锅钵钵蟹 红酒焗原味蟹

第三部 红粉佳人——美味虾肴 金粽白果水晶虾 梅干菜烧虾 童子拜寿 万寿果奶汁沙律虾 橙香贝虾盅 豉油原壳扇贝 奶汤竹笙什锦虾 瓦罐煨海鲜 泡海鲜 铁板麻辣麦穗鱿鱼卷 油爆翡翠虾 玉柱珍珠虾 百合红粉俏佳人 富贵虾 竹笙明虾

第四部 滋阴清热、养肝补肾、滋补养颜——极品美味鲍鱼 沙茶酱扣禾麻鲍片 于烧大网鲍 花筒鱿鱼卷鲍鱼 霸王鲍鱼煲 酱香龙井鲍鱼 千子大鲍鱼 清炖金钱鲍 金猪鲍鱼 红酒焖网鲍 香汁原味网鲍 鱼卵白汁鲍鱼

第五部 滋阴养颜、补血补肾益精 鱼肚、生蚝、龙虾、螺肉、 北极贝、鱼翅佳肴 木瓜鲜奶炖鱼肚煲 翡翠白玉鱼肚羹 螺肉鱼肚南瓜盅 豪情浪漫 川椒豆豉蒸生蚝 金盏龙虾球 鲜果汁北极贝盅 香辣大螺肉 蚂蚁螺肉 蟹肉金汤鱼翅 锦绣鱼翅 蛤土蟆鲍肚 年年有余 瑶柱鱼肚卷 剁椒孔雀扇贝 辣妹子醉蚬 椒麻原壳扇贝 川味生食龙虾 皇上皇霸王海鲜

第六部 经典川菜、新派川菜、创新 菜肴精品 四川迷你小火锅 橘香菊花冬瓜 夫妻肺片鱼煲 金盏莲子三文鱼丁 三和二哥霸王肘 太极苔泥酥 樟茶鸭子 芦笋多宝鱼 百花一品甲鱼 正宗宫爆鸡丁 正宗水煮牛肉 旱蒸川椒木瓜白肉卷 水晶虾辣干丝 酒香茶焖蚬 火龙果酸辣鳕鱼沙律 香煎生蚝 火龙果脆皮奶汁明虾 牡丹苦瓜 彩珠海鲜狮子头 锦绣罗汉斋 蝶恋花 麻辣金钱扇贝 辣味靓龙虾 翠鸟戏旭日 竹极平安 富贵花开

<<大师教你做燕窝海鲜>>

章节摘录

插图：

<<大师教你做燕窝海鲜>>

编辑推荐

国际中餐大师川菜大师中国烹饪名师美国中华烹饪大师高级烹饪技师特一级

<<大师教你做燕窝海鲜>>

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>