

<<海鲜河鲜>>

图书基本信息

书名：<<海鲜河鲜>>

13位ISBN编号：9787536675728

10位ISBN编号：7536675720

出版时间：2006-1

出版时间：重庆出版社

作者：陆荣华

页数：68

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>

<<海鲜河鲜>>

内容概要

都市美味，名师拿手菜。

本书是上海建国宾馆推出新式菜点系列的一本，选编的菜品发挥上海菜特色，兼容东西南北口味，不乏中西合璧佳肴，又有独具烹饪大赛金牌菜点。

本书图文并茂，对于各道佳肴美味用料、制作方法、特点及制作关键详细列出，让你一饱眼福！

上海滩的餐饮业迎来了空前的挑战和机遇。

面对挑战，我们建国宾馆激流勇进，创意做菜，革新图强，推出了不少新式菜点，取得了些微成绩。驻足回望，现将创新实践中的一鳞半爪汇编成册，计《开胃头盘》《海鲜河鲜》《拿手热菜》《健康菌菇》《精美点心》五本图文并茂的书籍。

书中毛纺的菜品发挥上海菜特色，兼容东西南北口味，不乏中西合璧佳肴，独具烹饪大赛金牌菜点。

藉此出版，现同行进行交流，望同行与爱好者不吝赐教，以冀上海滩的菜点涌现更多新品佳作。

<<海鲜河鲜>>

书籍目录

十二头南非鲍鱼扣鹅掌桑拿六头南非大鲍鱼夏威夷木瓜炖雪蛤辣酒炒花螺莲花白玉翅生拆龙虾干捞翅
蚝皇四头南非大鲍鱼鲍角扣日本花菇玉带话梅蒸花蟹金酱鲜带酿香米火焰滋补串烧虾香茅三文鱼卷鲜
果凤尾虾火龙果炒绿林顶汤炖极品官燕金华红烧极品燕窝杞浓糟熘桂鱼片生磨杏汁炖官燕焗酿百花茄
子沙锅花菇瑶柱鱼翅嘟嘟鱼头三杯银鳕鱼芥末煎琵琶虾潮式明炉鲈鱼火焰照烧汁煎扇贝皇功夫滋补汤
翅XO酱烧焗法国生蚝浓汤云吞翅金汤蟹黄烩鱼翅海胆皇烩鱼翅四头澳洲青边鲍扒辽花旗参蜂蜜炖官
燕日式烤鳗鱼南瓜汁官燕冬阴功煮桂鱼片盐焗沙尖鱼鲍丝烩鱼翅两头澳洲鲜鲍烩花胶奶油甘香虾鹅肝
酱焗龙虾仔意式焗龙虾仔红烧招牌煲仔翅酥皮奶汁火局鱼翅竹筒肘子津白炖翅意大利煎三文鱼北极贝
辣汁虾球蒜枣焖酿河鳗酱汁银鳕鱼椰盅酸辣翅金牌干捞粉丝蟹煲白灼象拔蚌鲜鲍麻辣豆腐莲花八头南
非大鲍鱼锅烧银鳕鱼宫廷帝皇翅竹荪烩鱼翅蚝皇鲍脯捞饭双味多宝鱼金箔素鲍鱼XO酱兰度烟肉玉带
杏仁薯茸扇贝皇极品佛跳墙小葱鱼子拌花枝千岛汁烤鱿鱼日式雕鱼刺身竹荪百花酿鲍脯鹦嘴菜珊瑚雪
蛤菜胆炖鱼翅

<<海鲜河鲜>>

章节摘录

插图

<<海鲜河鲜>>

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>