

<<开胃头盘>>

图书基本信息

书名：<<开胃头盘>>

13位ISBN编号：9787536675735

10位ISBN编号：7536675739

出版时间：2006-1

出版时间：重庆出版社

作者：上海建国宾馆

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>

<<开胃头盘>>

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。

<<开胃头盘>>

书籍目录

烧烤拼盆冬笋咸肉百叶结冰镇凉瓜珊瑚萝卜、如意顺风卷西卒乳鸽素火腿七彩鸡丝荷兰豆金菇北极贝申醇鸡口z鸡香芒鲜虾色拉泰式凤爪麻辣鸭舌瑶柱万年青香醋螺头凉拌玉米笋炆四宝马兰头香干黄牛肝菌千层乳猪腰豆拌芸豆沙拉芦笋蛋卷黑椒乳鸭花蟹色拉香辣海蜇橙汁肉柳香糟小黄鱼糟香河虾蒜茸白切肉豆豉鲮鱼凉瓜姜末刀豆笋干花生酱鸭蒜茸芦笋墨鱼大烤八宝鲜鱿酒酿南瓜球火龙果荞面虾仁四川泡菜盐焗鸡冻花蟹糟鸡蜜汁烧排炆锅凉鸡金橘糖藕咸菜豆瓣酥烧鹅水晶鸭舌响螺冷拼野山椒鸡腿卷萝卜丝海蜇鼓油皇乳鸽四喜烤麸蜜汁黄瓜烟熏小桂鱼话梅山药五香烤子鱼糟八仙卤水鹅片西卒羔蟹XO酱西芹百合糖醋萝卜卷南瓜情人果泡菜河虾芝麻牡丹鱼冰镇海鲜陈皮河虾汉和拼盆意大利黑醋海蜇

<<开胃头盘>>

章节摘录

插图

<<开胃头盘>>

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>