

<<火爆酒楼精品凉菜>>

图书基本信息

书名：<<火爆酒楼精品凉菜>>

13位ISBN编号：9787537529150

10位ISBN编号：7537529159

出版时间：2005-5

出版时间：河北科学技术出版社

作者：朱永松

页数：96

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>

<<火爆酒楼精品凉菜>>

内容概要

火爆酒楼系列菜谱个性鲜明，特点显著，集专业性、实用性、超前性于一体，充分应用平衡膳食的理论，以摄取营养，增进体质、预防疾病、延处益寿为目的，本系列菜谱既可作为厨师提高技能的教材，也可作为烹调爱好者学习借鉴用书，更是酒楼不可缺少的。

本书中所搜集的菜品都是当前市场上火爆酒楼的畅销、走俏菜点，时尚、新潮、家常，在传承经典技艺基础上，对新原料、新调味技法、新器皿作了探讨和尝试，均由优秀的专业厨师制作，专业摄影师拍摄，烹饪专业工作者编撰，达到了较高的专业水准，让人一目了然。

本书精选的菜品，以继承与创新为思路，突破传统格局，设计清秀、典雅，文字介绍也精道，体现了现代人吃时尚、吃心潮，书中展示的所有菜品，以讲卫生、讲口味、讲营养为重点，充分应用平衡膳食的理论，以摄取营养、增进体质为目的，体验营养美食的魅力。

<<火爆酒楼精品凉菜>>

作者简介

朱永松，北京金厨世纪饮食文化传播中心执行董事，北京火爆酒楼工作室主任，首都保健营养美食学会理事、副秘书长，餐饮职业经理人，高级烹饪技师，撰写、主编了多部专业图书，如《开一家火爆酒楼》、《揭开火爆酒楼赚钱的秘密》、《美味鲍翅燕》、《美味养生粥》等，并策

<<火爆酒楼精品凉菜>>

书籍目录

河鲜海鲜类 手撕咸鱼 茄汁鲑鱼 墨鱼大烤 豉汁带鱼 时尚沙律双拼 香椿八爪鱼 刺身三文鱼 爽口海蜇
杭味酥鱼 椒香鲫鱼 新味大酥鱼 刺身北极贝 西湖醉虾家禽家畜类 香酱乳鸽 江南酱牛腱 金厨灌肚
南京盐水鸭 拆骨鸭掌 手撕咸鸡 天府口水鸡 杭州卤鸡 江南盐焗鸡 山椒凤爪 西湖酱鸭 扬州凤鹅 杭
椒皮蛋 江南小排 江南酱肘 麻辣牛蹄筋 蜜汁叉烧肉 手撕狗肉 美味腰花 水晶肘子 蒜香白肉 秘制老
坛子 自制灌肠 白切鸡 飘香门腔 老汤牛腱 金丝牛肉 美味羊腰 香辣羊皮 香拌鸭胗时令蔬菜类 豆皮
时蔬类 黄金南瓜糕 葱油双丝 腐皮蛋卷 时蔬碗拌木耳

<<火爆酒楼精品凉菜>>

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>