

<<火爆酒楼新潮热菜>>

图书基本信息

书名：<<火爆酒楼新潮热菜>>

13位ISBN编号：9787537529181

10位ISBN编号：7537529183

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：84

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>

<<火爆酒楼新潮热菜>>

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。

书中精选的菜品，以继承与创新为思路，突破传统格局，设计清秀、典雅，新意萌生，文字介绍也精道，体现了现代人吃时尚、吃新潮、吃家常的新概念。

编写人员在传承经典技艺的基础上，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、吃新潮，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。

<<火爆酒楼新潮热菜>>

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，并策划、

<<火爆酒楼新潮热菜>>

书籍目录

海味类 酥皮鱼翅虫 原只鲍鱼配面 黑刺参捞面 鱼肚佛手酥 芙蓉燕窝挞 挂花鱼翅盏 丽花虾
 饺海参 虾酱蝴蝶馍 驼掌三色面 麻花龙虾仔 水晶虾仁盏 虾酱小窝头 鲜奶霸王冠顶饺 鱼翅
 捞饭 蛋黄凤尾虾 锦绣虾仁盏 鲜虾白菜饺 藕盒伴虾仁 海鲜小豆腐 日式刺参捞饭 鲜虾金鱼
 饼 花汁鱼肚汤圆肉类 金饼美极肉 东坡宝塔肉 巧吃羊腰 兰花金鱼饺 上汤馄饨鸭 饼子炒腊
 肉 酥饼黑椒牛柳 珍珠牛肉丸 香米焗牛柳 小椒肉末荷叶饼 孜然寸骨 云吞鸡煲翅 木瓜牛柳
 船 酥皮小塘菜 金厨烧肉 金瓜牛脯 回锅肉夹馍 面包鸭子 宝贵香满蹄 红烧肉糯米卷 薄饼
 牛肉粒 开胃羊肉 新京酱肉丝 锡纸金排土豆 香辣麻花鸡柳 金徽牛肉粒 老玉米烧排骨 酸菜
 水饼鸭 腊味一口酥 小笼粉蒸肉 一品兰花鸭 香辣麻花肥肠 金瓜栗子鸡 玉米鸽蛋烧鸡块 渝
 州大排 鲍汁明镜佛手酥 鲍汁鸡肘荷花酥鱼类 五柳桂鱼金鱼饺 虾酱鱼籽煎饼 合饼海鲈鱼 金
 丝鳊鱼 金钱吐司鱼线 鲜鱼粒泡饼 咸鲑鱼拼饼子 特色鱼腰 香桃白鱼丸 蛋挞鲜鱼粒 鳎目鱼
 泡饼 金馒头米 烧麦辣鱼头

<<火爆酒楼新潮热菜>>

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>