

<<麻辣凉菜新厨艺>>

图书基本信息

书名：<<麻辣凉菜新厨艺>>

13位ISBN编号：9787537533553

10位ISBN编号：7537533555

出版时间：2006-9

出版时间：河北科学技术出版社

作者：唐文彬

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>

<<麻辣凉菜新厨艺>>

内容概要

本书分为荤菜类和苏菜类凉菜。

<<麻辣凉菜新厨艺>>

作者简介

唐文彬,中餐高级烹饪技师,先后师从于川菜烹饪大师罗其山、中国烹饪大师郑绍武门下,对热菜、冷菜、面点、雕刻各项烹饪技艺苦心钻研,并具有一定的造诣。
现任北京蜀地传说餐饮管理有限公司行政总厨,多年主理饭店、酒楼的厨房工作,对厨房设计、菜点出品、后厨管理具有丰富的

<<麻辣凉菜新厨艺>>

书籍目录

荤菜类 姜汁鸭舌 五香牛肉 爽脆黄喉 蜇皮蛋卷 口味酥鳝鱼 柴把鸡丝 干妈泥鳅 西式手撕鸡 晾干白肉 串患泡凤冠 红油螺片 四味双色鸡 蕨根辽参 蒜泥蜗牛 三文鱼卷 口水鲜鲍 砧板羊肉 白切羊头 糖醋排骨 风味手撕鸡 老醋蜇头 卷筒肘花 千层顺风耳 米椒烫皮兔 夫妻肺片 贡笋鸡胗 乡村路边鸡 家乡板鸭 麻花腰片 水晶皮冻 烤椒鹅肠 水晶肘子 口水鸡 麻辣鸭头 老坛泡花蟹 荞面鳝鱼 腐皮香肠 串患鸡杂 姜汁蟹柳 红油毛肚 芥末鸭掌 香香凤爪 鸡丝折耳根 折耳根拌腊肉 盐水鸭肝 椒麻口条 米椒田螺 麦穗鱿鱼 干妈红心蛋 鲢鱼贡菜素菜类 鱼香青豆

<<麻辣凉菜新厨艺>>

章节摘录

插图

<<麻辣凉菜新厨艺>>

编辑推荐

本书分为荤菜类和苏菜类凉菜。

<<麻辣凉菜新厨艺>>

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>