

<<中华名厨孙晓春烹饪艺术>>

图书基本信息

书名：<<中华名厨孙晓春烹饪艺术>>

13位ISBN编号：9787538133622

10位ISBN编号：7538133623

出版时间：2001-3

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：孙晓春

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>

<<中华名厨孙晓春烹饪艺术>>

内容概要

本书以丰富精美的照片及简洁通俗的文字向读者展示了中华名厨孙晓春的烹饪艺术。这里纳入的菜品，不仅色彩鲜艳、造型新颖、而且特点突出，味别多样，体现了中华饮食文化的风采。

。本书装帧精美，融工艺性、知识性和实用性于一体，能扩大烹饪技术交流，丰富人民群众的饮食生活。

。

<<中华名厨孙晓春烹饪艺术>>

书籍目录

序青取之于蓝，而青于蓝（代序）孙晓春小传1 百花燕菜2 芙蓉燕菜3 酱汁鱼骨4 蜂蜜鱼骨5 清汤鱼骨6
清汤鱼唇7 乌龙吐珠8 游龙戏珠9 龙舟菊花鱼10 两吃大虾……让承德清宫菜走向世界为中华名厨喝彩

<<中华名厨孙晓春烹饪艺术>>

章节摘录

制作方法： 1 将鸭茸上劲入味，用漏勺漏入四成熟的油内，待浮起时捞出。

2 炒勺内放入底油烧热，放入用白汤、水淀粉及各种调味品调好的汁，待汁沸起时放入珍珠、杞子翻勺出勺即可。

<<中华名厨孙晓春烹饪艺术>>

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>