

<<东北熏酱菜>>

图书基本信息

书名：<<东北熏酱菜>>

13位ISBN编号：9787538138092

10位ISBN编号：7538138099

出版时间：2003-2

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：韩树群

页数：228

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>

<<东北熏酱菜>>

内容概要

《东北熏酱菜》内容主要包括：美味熏卤菜、熏凤爪、熏凤翅、熏豆腐卷、熏猪手、熏猪大排、熏兔、铁锅熏肘、熏鸡肘、熏猪肚、熏墨斗、熏鸡胗、熏羊蹄、串熏鸭舌、串熏鸡心、熏蛋卷、卤汁熏鸭、熏猪尾、熏大肠等。

<<东北熏酱菜>>

作者简介

韩树群，1963年生，辽宁省沈阳市人，特级烹饪技师，现任沈阳知味斋鲁菜馆总经理。

韩树群，出生于烹饪世家，父亲韩玉明是东北四大名厨之一。

从厨60年精通京、鲁菜肴的烹制，享有“素菜大师”的美称，对淮汤菜、四川菜、粤菜也有很深的造诣。

初出茅庐就在1984年获得沈阳市青年烹饪大赛第一名，1992年获得辽宁省烹饪大赛第三名的成绩。
2002年中央电视台“满汉全席”烹饪大奖赛上，凭着自己深厚的功底和精湛的技艺，勇夺令人垂涎的第19期冠军，并如愿以偿地戴上了擂主的金冠。

<<东北熏酱菜>>

书籍目录

熏凤爪熏凤翅熏豆腐卷熏猪手熏猪大排熏兔铁锅熏肘熏鸡肘熏猪肚熏墨斗熏鸡胗熏羊蹄串熏鸭舌串熏鸡心熏蛋卷卤汗熏鸭熏猪尾熏大汤熏松子豆腐皮熏目鱼熏猪肝熏鲑鱼熏茶香鸡熏五香鱼熏鸽蛋熏草鱼熏鸡熏肉熏鲤鱼熏白鱼熏豆腐卤五香兔脯卤猪腰卤猪蹄……

<<东北熏酱菜>>

编辑推荐

东北菜系列丛书。

酸菜·白肉·血肠；烧酒·火锅·热汤；火辣辣的关东情，热乎的东北菜。美味熏卤菜、美味酱腌菜、美味灌制品三部分，共有274道菜，介绍了三类菜的原料、调料、制作方法和菜品特点，后附有烹调基础知识。

<<东北熏酱菜>>

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>