第一图书网, tushu007.com

<<鱼菜制作>>

图书基本信息

书名：<<鱼菜制作>>

13位ISBN编号：9787538141382

10位ISBN编号：7538141383

出版时间：2004-6

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：王纪伦

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

之所以把编写鱼类菜肴作为《轻松学厨艺丛书》的第一辑，是因为鱼类菜肴在餐饮中占有非常重要的地位。
我国有“无鱼不成席”的说法，鱼在我国还有宝贵有余、吉庆有余、连年有余的美好含义，而且鱼类菜肴味道鲜美，营养丰富，容易消化，老少皆宜，很少受到化学污染。
肉中多含不饱和脂肪酸，几乎不含胆固醇，对心脑血管有很好的改善作用，是最健康、最流行的一种美食。
因此，本书内容应该是厨师朋友们最需要的。
　本书既有一部分脍炙人口的传统菜，还有一部分是近年各地比较流行的创新菜，对厨师朋友们来讲，适用面较大，更利于在日常经营中使用。

第一图书网, tushu007.com

作者简介

王纪伦，高级烹调师，特级技师，沈阳烹饪协会理事，沈阳金城烹饪学校高级讲师。

高中毕业后进入沈阳饭店，拜国内著名的烹饪大师任树芳为师学习厨艺。
现已从厨35年。
精通各大菜系的制作方法，尤其擅长鲁菜、辽菜和宫廷菜。
曾任沈阳饭店、北京全聚德烤鸭店、沈阳龙凤大饭

<<鱼菜制作>>

书籍目录

作者简介写给年轻的厨师朋友们（代序）1.红烧鱼2.宫门献鱼3.清蒸武昌鱼4.菊花鱼5.玉米鱼6.青蛙鸣月7.香煎小黄鱼8.青松鱼球9.沙锅鱼头10.大蒜烧鲅鱼11.恩爱鱼12.兰花鱼片13.石榴鱼丁14.珊瑚鱼15.串珠鸳鸯鱼16.清汤菊花鱼面17.菠萝鱼球18.干烧鱼19.氽鱼腐20.五柳鱼21.牡丹鱼22.炸棒鱼排23.奶油鱼茸鲜果24.酱爆活鱼条25.鼓汁鱼头26.醋椒鱼27.苏式熏鱼28.麒麟鱼29.金龙在样30.剁椒鱼头31.古法焗鲈鱼32.酸菜鱼33.望子成龙34.奶油鱼卷……

章节摘录

插图

第一图书网, tushu007.com

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