第一图书网, tushu007.com

<<厨师长创新淮扬菜>>

图书基本信息

书名：<<厨师长创新淮扬菜>>

13位ISBN编号：9787538144840

10位ISBN编号：7538144846

出版时间：2006-1

出版时间：辽宁科技出版社

作者：马新勇何仿赵培胜涂士发

页数：108

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

<<厨师长创新淮扬菜>>

内容概要

新派淮扬菜是在原淮扬菜的特色基础上，吸取了各地菜肴烹制的精华，使之更具特色，更能满足广大群众的口味。
淮扬菜烹饪技艺精湛奇巧，珍馐名点美不胜收在职内外享有盛誉。
《厨师长创新淮扬菜》是专讲淮扬菜制作展示淮扬菜特色的佳作，《厨师长创新淮扬菜》详细介绍了每款菜的原料配比、制作方法和成菜特点，并配有精精成品菜图片，《厨师长创新淮扬菜》内容丰富，文字简练，实用性强，适合家庭阅读使用，亦可供餐饮业人员学习参考。

第一图书网, tushu007.com

<<厨师长创新淮扬菜>>

书籍目录

耳目一新金汁凤尾茄夹富贵石榴鲍鲍汁荠菜鱼包叉烧吐司卷节节高鲍汁鱼面筋竹报平安欲蛙戏玉珠飘香一口爽雪蛤沙拉蛋挞锦绣马蹄莲蛤鳝臭豆腐菜胆扒鸭掌海鲜煸粉丝鱼肚酿豆腐鲍汁八宝鱿鱼富贵美容手肥肠鱼片迷粽爆目鱼三色鸭黄面疙瘩鱼线火龙果目鱼子扣瓜脯酱烤白鱼浓汤酸菜鳜鱼农家石斑肚龙泉一品缸鱼米之乡鲍汁河蚌冰糖桂花肉翠椒鱼脸水乡鱼头锅南瓜海鲜比萨金瓜鲍脯百果黑鱼片江南嫩豆腐鸡酱三鲜蟹粉鱼唇芹头烧老鹅甲鱼蒸米糕泡椒羊肉白灼帝王螺铁板鱼咽芹香脐门棕香糯米骨鸡汁双笋虎掌扣辽参葱椒白蹄竹篾三味鱼蒜柱汁甲鱼金牌风味虾干炒乌冬面南瓜江米肉盐煸鲜仔鲍四季甘甜雪莲煮江虾外婆炒蛏子粒粒飘香腐皮香蒿卷香橙麦芽鳝青花鱼头皇椒香鱼露虾青瓜极贝虾三套狮子头木桶臭豆腐农家一锅鲜锅烧疙瘩鸡水盆扣肉雨花石爆斑鱼肚蒲菜凉瓜目鱼丝火腿炖蒲菜仔乌毛豆丸蟹粉鱼子夹饼糯米团排骨沙煲薤菜梗菊花叶蘸酱一品江鲜锅荷香糯米风鹅盛世农家乐浓汁鱼皮红油蛙腿干煸鱿三姐东宫老卤龙虾蒜香鲈鱼隆地桶海马炖牛尾苦瓜拌文蛤木瓜酱金丝大虾开胃鳜鱼豉油冰镇芥兰豉椒香酥牛蛙农家一网鲜纸锅家乡鱼金陵鸭三宝浓汁甲鱼羊肉大馄饨鸽蛋牛肉茶千张虾春卷黄焖娃娃菜红烧虎学蒲网狮头血肠烧公鸡一桶天下酸汤仔鸡海派老醋江虾苗寨酸汤鱼飘香牛杂锅特色鱼头

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

书摘原料　猪耳朵200克，西芹50克，鲜目鱼50克，虾仁50克，玻璃纸1张，红椒25克，精盐5克，味精3克，色拉油1000克，高汤400克，生粉10克，香油5克，鸡精5克，葱，姜各适量。
　做法　1.将生猪耳朵用红卤煮熟捞出切成片，西芹切成菱形片，鲜目鱼切成花片待用。
　2.锅内放入色拉油先将虾仁滑熟，倒入猪耳朵、西芹、鲜目鱼、红椒滑熟取出沥净油，原锅留少量底油，放入葱、姜、高汤、盐、鸡精，味精、猪耳朵、西芹、虾仁、红椒、鲜目鱼调好味，勾上芡，淋上香油颠翻几下，装在玻璃纸内即可。
　特点：造型美观，色泽鲜艳，口味鲜咸。
P1插图

第一图书网, tushu007.com

<<厨师长创新淮扬菜>>

编辑推荐

新派淮扬菜是在原淮扬菜的特色基础上，吸取了各地菜肴烹制的精华，使之更具特色，更能满足广大群众的口味。
淮扬菜烹饪技艺精湛奇巧，珍馐名点美不胜收在职内外享有盛誉。
本书是专讲淮扬菜制作展示淮扬菜特色的佳作，本书详细介绍了每款菜的原料配比、制作方法和成菜特点，并配有精精成品菜图片，本书内容丰富，文字简练，实用性强，适合家庭阅读使用，亦可供餐饮业人员学习参考。

第一图书网, tushu007.com

<<厨师长创新淮扬菜>>

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