

<<酒店热卖川菜>>

图书基本信息

书名：<<酒店热卖川菜>>

13位ISBN编号：9787538147919

10位ISBN编号：7538147918

出版时间：2008-1

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：赵峰 编

页数：107

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>

<<酒店热卖川菜>>

内容概要

川菜的主要特点是：选料认真，切配精細，烹制讲究，味别多样。它讲究色、香、味、形、器（容器），有“一菜一格，百菜百味”的赞誉。著名川菜代表菜有：宫爆鸡丁、棒棒鸡、樟茶鸭、麻婆豆腐、回锅内、鱼香肉丝、怪味鸡、夫妻肺片等。

<<酒店热卖川菜>>

作者简介

赵峰，男，1974年10月出生，四川省南部县人，中国烹饪名师、四川省烹饪名师、国家高级烹饪技师，现任山西省江南餐饮集团全晋会馆行政副总厨。

师从中国烹饪大师史正良先生，经历了14个春秋的勤学苦练，奠定了一身扎实过硬的基本功。精通正宗川菜、新概念川菜、正宗重庆

<<酒店热卖川菜>>

书籍目录

沙煲酱焗裙边鲍汁扣花胶皇鞭花扣辽参菜胆银杏扣鲍菇茶香竹网脆皮肉陈醋金瓜飘满香新概念牛排川式烹龙虾X)酱兰豆爆虾球川式灵菇炒肉眼招牌糊辣鱼葱烧鸵鸟筋醋烹腰花脆皮乳鸽皇孜然脆皮虾香辣馋嘴兔煲第二代沸腾鱼番茄蒸鲈鱼丰收虾仁风情摇盃蛙芙蓉鱼子蛋富贵金针肥牛卷冬密洋参炖官弱锅贴羊肉海皇毛血旺红袍带鱼泡椒鳄鱼肚金汤红花鱼翅花胶瑶柱豆腐盏黄金脆脆骨家常大乌参家乡坛子肉香炸美味鳝酱爆海参兰豆什菌酱椒蒸红白锦囊妙计碧海龙腾黄烧鸡丝翅美味小烤孔雀开屏鱼小炒腊味笋腊味炖三鲜宝塔腊味饭姥姥钵钵菜路边烤虾麻婆牛骨髓秘制糊辣虾球蜜豆酱爆螺片苗岭蕨粑炒肥肠木瓜炖雪哈木桶牛柳南瓜粉蒸肉平朔羊头肉烤老老川味酸辣鳝丝柠檬塞外烤羊腿沁州黄米扣辽参外婆过门香金牌酱梅肉特色四合盏家乡小酥肉私家秘制羊排苔蘑炒肉筋山寨土鸡煲生包麦香鸭粒.....

<<酒店热卖川菜>>

章节摘录

插图：

<<酒店热卖川菜>>

编辑推荐

《酒店热卖川菜》由辽宁科学技术出版社出版。

<<酒店热卖川菜>>

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>