

<<巧做糟醉菜>>

图书基本信息

书名：<<巧做糟醉菜>>

13位ISBN编号：9787542731470

10位ISBN编号：7542731475

出版时间：2005-6

出版时间：第1版 (2005年6月1日)

作者：周瑞兴

页数：91

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>

<<巧做糟醉菜>>

内容概要

糟醉菜可以说是江南菜的精华，本书将零散的糟醉菜集中起来，加以筛选归类，又加上作者的再创作，选入近90道菜，几乎包含了所有特色的品种。

从这个意义上说，不论是专业的厨师，还是家庭主妇、夫，甚至是烹饪研究者，都会对本书感兴趣。

<<巧做糟醉菜>>

作者简介

周瑞兴，国家级技师。

现任上海绍兴饭店龙华店行政总厨。

20世纪90年代曾任日本大阪，神户中华料理店主管。

多次参加国内外烹饪大奖赛获得金牌，其中：第三届全国烹饪大赛热菜项目个人金牌；第四届世界烹饪大赛热菜项目团体金牌和个人金牌；第五届世界烹饪大赛展台项目金牌。

200

<<巧做糟醉菜>>

书籍目录

醉大闸蟹锦绣糟钵头一品糟钵头糟猪手糟凤爪糟香鸡中翅糟浸鸭舌糟香火腿鸡卷糟猪尾糟猪门腔糟香坐臀肉糟香小黄鱼糟蛭肉糟毛豆糟香牛百叶醉河虾醉富贵虾虾油卤浸四宝虾油卤浸白肉花雕醉香螺越酒醉膏蟹糟花蛤酒醉象拔蚌锦绣醉花卷醉红枣醉西芹片醉芦笋尖薄脆百叶卷红蕊醉刀豆水晶醉肚片醉雀肫橄榄片醉莲藕片锦绣醉素饼冰宫醉芥蓝醉山药条酒酿醉斑节虾酒酿醉富贵虾醉云豆宁式醉黄泥螺味噌海蜒蓬蒿菜味噌拌金针菇醉银蚶糟虾仁糟香琥珀脆耳糟鹅肝酱冻小缸醉鸡酒酿乳鸽红贝鲜笋拌味噌.....附录 糟醉配方秘笈

<<巧做糟醉菜>>

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>