

<<中外合璧菜>>

图书基本信息

书名：<<中外合璧菜>>

13位ISBN编号：9787542735546

10位ISBN编号：7542735543

出版时间：2006-9

出版时间：上海科学普及出版社

作者：顾明钟

页数：90

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>

<<中外合璧菜>>

内容概要

近年来随着国门打开，人们已不仅仅满足于本国的佳肴美味，希望品尝到国外的新菜，但由于口味和文化的差异，往往给满怀希望的食客留下遗憾。

因此，厨师们对境外烹调的原料、调料、烹调技法进行了了解、思考、研究，使中西原料结合、调味组合、烹调技法融合，把西方的饮食文化融入中菜，创造出了一种新的菜肴派系——中外合璧菜。

《中外合璧菜》将为你介绍各种中外合璧菜做法。

对照《中外合璧菜》，你也可以尝鲜！

<<中外合璧菜>>

作者简介

顾明钟，上海烹饪协会常务理事、上海名厨联谊会副主任、上海食文化研究会理事、上海劳动与社会保障局餐饮专家组人员；曾任饭店经理、区饮食公司经理和上海中亚商业集团副总经理。

于1964年入厨，勤奋好学，不断进取，早年就成为中式烹调高技技师、中国烹饪大师、国家餐饮业一级评委。

上世纪70年代末，曾在中国驻外大使馆工作，为国家党、政、军主要领导人设宴掌勺。

1988参加全国烹饪大赛获得“三项全能杯”，同年加入国家队参加世界第17届奥林匹克烹饪大赛，为国家队获得团体金牌。

长年在专业杂志上发表文章，出版著有《上海新潮菜》、《上海流行热菜》、《厨房实务管理》等。

现任中亚厨师培训中心（延长中路765弄 电话66527679）校长，为提高厨师技师等级，培养厨师新的理念和创新意识，推广新菜式，促进饮食市场的繁荣而努力。

<<中外合璧菜>>

书籍目录

域外原料原料作主料1. 薯茸蟹黄卷2. 彩椒神户牛肉3. 拆烩文鱼头4. 黑珍珠鱼盏5. 虾茸培根卷6. 酸黄瓜烩鳕鱼片7. 薯茸蟹斗8. 美杏牛仔骨9. 鲜菇肥牛卷10. 生菜肥牛肉11. 土耳其肥牛肉12. 脆炸火鸡脯13. 鲍汁鹅肝14. 三色鹅肝糕15. 水晶鹅肝冻16. 琥珀美薯条17. 金镶鹅肝酱18. 鹅肝淇淋球19. 美薯猫耳朵20. 豉汁培根肉21. 寿司河鳗卷22. 鸳鸯韭菜夹23. 马赛丽娜豆露24. 双鸟炒圣女果原料作辅料1. 夏威夷果炒澳带2. 黑橄榄鱼米灯笼瓜3. 咖啡血米灯笼瓜4. 薯星虾丸5. 芝士培根焗鱼脯6. 蟹粉焗意面7. 黑橄榄鱼划8. 海鲜蛋挞9. 炸雪菜薯圈10. 脆香鹅肝卷11. 田园色拉12. 开心果鸡锤13. 秋实(天妇罗)14. 西洋菜炖肉排15. 南乳美杏鸡翼16. 奥运双美雪菜松17. 泰国米扇贝王18. 果王肋排19. 腐衣海苔虾卷域外调料奶与奶制品1. 奶汁水果鱼2. 烤鳕鱼美薯盏3. 肯德鸡翅4. 鲜奶脆皮虾5. 虾茸生汁脆段6. 火烧千层雪7. 核桃虾球8. 香芒色拉9. 酸奶芦荟色拉盏10. 芝士焗时菜鸡柳11. 奶茄面包卷12. 鲜奶四喜元宵13. 椰奶溜鱼片14. 时果西米奶露15. 莲藕椰蓉虾球16. 鲜奶芙蓉虾片17. 火龙酱大虾18. 鲜奶火炬虾19. 奶香蛋丝虾20. 黄油黍米鱼21. 黄油麦香虾22. 白脱珍珠龙虾球23. 白脱美薯虾球24. 黄油焗大虾25. 黄油焗龙虾26. 芝士烙小青龙27. 鲜果虾仁色拉28. 奶黄春蚕茧29. 椰香奶咖鱼蟹30. 白脱椰丝腰果31. 烟熏三文鱼32. 奶酪脆皮银鱼条33. 法式琼浆鱼肚34. 芙蓉芝士虾蟹托35. 虾仁比萨饼36. 鲜酪番茄烧豆腐37. 芝士富贵方38. 芝士肉松卷39. 拉花三色泥40. 奶酪焗大红瓜41. 奶酪芋茸球42. 芝士冬瓜球43. 咖喱芝士焗鳕鱼44. 烤芝士鳕鱼吐司45. 芝士浓汤鱼唇46. 脆皮芝士鱼脯47. 芝士魔方48. 芝士玛瑙蛋酒与果汁1. 威士忌冰镇虾2. 啤酒焖红头鹅3. 啤酒白肉4. 红酒牛尾煲5. 咖啡香芋6. 椰汁咖喱鸡7. 青柠蝴蝶虾8. 可乐烧肉排9. 香炸橙汁鸭10. 橙汁菊花肠11. 脆皮冰淇淋12. 三圆咖啡13. 白轩葡萄肉14. 竹荪鸡茶汤15. 果珍脆香鸡丝其他调料1. 泰酱鲜带2. 沙咖鲈鱼3. 橄榄油拌金枪鱼4. 锅仔红咖喱蟹5. 辣根鹅肠6. 蟹黄鹅肝翅7. 黑椒鹅肝8. 鱼子酱色拉9. 芥末沙司时菜10. 西芥末脆肠11. 鹅肝酱菠菜12. 千岛烟熏瓦块鱼13. 鱼子酱枇杷虾14. 千岛酱焗鱼脯15. 加州汁大红瓜16. 鱼子刺身土豆盏17. 热那亚意酱四宝18. 芙蓉鲜带盏19. 青芥末草虾20. 泰式咖喱蟹21. 黑椒圣果牛蛙22. 翡翠金银球23. 鲜茄汁海皇盅24. 鱼子酱鲜贝虾25. 通心粉干烧鱼

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>