

<<中西融合菜之苑>>

图书基本信息

书名：<<中西融合菜之苑>>

13位ISBN编号：9787542853226

10位ISBN编号：7542853228

出版时间：2012-1

出版时间：上海科技教育出版社

作者：赖声强 编

页数：153

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>

<<中西融合菜之苑>>

内容概要

现在的中国消费者总是不断寻找能够带给他们不同的口味、质地和颜色感觉的新食材，而中国厨师也愿意不断探索新的烹饪方式，使用这些新的原料来撩拨顾客的味蕾。随着中国经济的快速发展和中国消费者的收入增加，越来越多的中国厨师开始使用美国产品，如美国阿拉斯加的海产品、美国天然猪肉、干果和坚果等，并且受到了消费者的青睐。本食谱的成功谱写借助了专业厨师的眼光和特别的洞察力，他们中的许多人拥有担任中国顶级酒店行政总厨或副总厨20年以上的经验。

<<中西融合菜之苑>>

书籍目录

赖声强
香煎阿拉斯加带子佐南瓜酱和柚子醋冻
金枪鱼三重奏
海胆螯虾清汤冻
奶酪脆皮多宝鱼配味噌酱
陆勤松
缤纷鹅肝酱
野菌牡蛎佐柚子芝麻汁和清酒乳泡
烤美国牛柳配芝士鸽肉卷
西班牙煎鱼柳配橄榄油炒小鱿鱼
钱一雄
鸭胸配松露汁
香煎法式鹅肝配牛油果寿司卷
金枪鱼春卷配柠檬鱼子黄油汁
蜗牛三吃
薛瑞雄
油浸阿拉斯加蓝鳕鱼
清酒鹅肝
香烤牛菲利
焦糖蛋奶布丁
马光俊
波士顿龙虾薄荷酸奶汁
烟熏鸭胸配时蔬
海鲜串配椰汁香菜饭
马浩成
富贵一品虾
烤脆皮花腩肉配芥末汁
沪式熏鱼配陈年老酱油汁
海棠酥莲藕酥配杨枝甘露
胡明
清酒红石斑鱼
……
后记

<<中西融合菜之苑>>

章节摘录

版权页：插图：

<<中西融合菜之苑>>

编辑推荐

《中西融合菜之苑》是由上海科技教育出版社出版的。

<<中西融合菜之苑>>

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>