

<<鸡鸭鹅鸽菜典>>

图书基本信息

书名：<<鸡鸭鹅鸽菜典>>

13位ISBN编号：9787543640498

10位ISBN编号：754364049X

出版时间：2007-3

出版时间：青岛出版社

作者：高炳义

页数：212

字数：200000

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>

<<鸡鸭鹅鸽菜典>>

内容概要

本书讲解鸡、鸭、鹅、鸽、鹌鹑各部位食料的食用特点、营养成分、功效、食用配伍宜忌，以及以以上食材为主料制作的菜肴250道，具有很强的实用性和知识性。

<<鸡鸭鹅鸽菜典>>

作者简介

张恕玉，1957年生，山东省青岛市人。

餐饮业国家级评委、国家技能裁判员、中式烹调高级技师、中国鲁菜名师，现任“青岛航空大酒店”经理。

他擅长制作鲁菜，尤其擅长海参菜。

制作的海参菜肴口味独特，口感鲜醇，在行内被称为“海参王”。

张恕玉研制的许多菜品，已成为岛城许

<<鸡鸭鹅鸽菜典>>

书籍目录

鸡 关于鸡 鸡的种类 鸡的烹调应用及营养价值 山鸡简介 经典菜品 清炖鸡 鲜人参炖鸡 冬虫夏草炖小鸡 群菇炖小鸡 口水鸡 汽锅鸡 盐焗鸡 卤水鸡 香酥鸡 脆皮炸鸡 油淋鸡 油泼鸡 山东烧鸡 山东扒鸡 荷叶花雕鸡 白切鸡 风沙鸡 五香酱鸡冻 茶树菇炖鸡 铁锅蛤蜊鸡 栗子鸡块 糯米全鸡 辣子鸡块 布袋鸡 酱爆核桃鸡丁 粉蒸鸡 宫保鸡丁 炒辣子鸡丁 蒜仔鸡丁 鸡里蹦 焦熘鸡片 鸡里爆 鲜果炒鸡丁 纸包鸡 捶烩鸡片 椒油口蘑鸡片 熘鸡片.....鸭鹅鸽

<<鸡鸭鹅鸽菜典>>

章节摘录

插图

<<鸡鸭鹅鸽菜典>>

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>