

<<蟹肴120例>>

图书基本信息

书名：<<蟹肴120例>>

13位ISBN编号：9787543921726

10位ISBN编号：7543921723

出版时间：2004-1-1

出版时间：上海科技文献出版社

作者：赵国梁

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>

<<蟹肴120例>>

内容概要

中国烹饪有着悠久的历史，一代又一代烹饪大师为中国的烹饪文化作出了积极的贡献。经济的腾飞，交通业、养殖业的快速发展，带动了饮食业的发展，也促进了南北厨艺的相互交流，为菜肴的推陈出新提供了肥沃的土壤。

本着交流学习的宗旨，现将《创新厨艺丛书》之三《蟹肴120例》推出，以供同行切磋交流。

<<蟹肴120例>>

书籍目录

汤、羹、炖、煲类

芙蓉炖蟹粉

醉蟹炖风鸡

锅煎螃蟹

蟹黄玉米羹

悲翠蟹黄羹

冬瓜瑶柱椰子蟹

小巴鱼炖河蟹

江南第一鲜

酥皮蟹肉盅

蟹粉鱼唇

蟹粉干贝白菜心

蚝汁炖毛蟹

蟹粉白鱼圆

蟹粉珍珠羹

蟹粉炖鲍鱼

蟹粉燕窝

蟹粉牛骨髓

解粉银鱼羹

蟹粉狮子头

蟹粉嫩豆腐

姬菇老火河三

<<蟹肴120例>>

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>