

<<新派海鲜料理>>

图书基本信息

书名：<<新派海鲜料理>>

13位ISBN编号：9787801593658

10位ISBN编号：7801593650

出版时间：2003-1

出版时间：中国建材

作者：吴杰 编

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>

<<新派海鲜料理>>

内容概要

本书向读者集中介绍了我国各地实用性较强的海鲜风味名菜的制作工艺及特点。并以简洁的文字与精美的彩图，对每款菜肴的用料配比、制作方法及成品特点做了具体介绍和展示。本书图文并茂，科学实用。不仅适合广大饭店、饭馆专业厨师使用，而且也适合家庭制作，还可供烹饪学校教学参考。愿海鲜菜品这一民族饮食文化珍品进一步融汇于跨时代的生活中。

<<新派海鲜料理>>

书籍目录

1.两吃龙虾2.龙舟虾3.双龙争霸4.兰花龙虾5.蛋炒鲜贝6.糖醋日月贝7.口蘑鲜贝8.鲜贝菜胆9.炒三鲜10.爆海鲜11.红烧鲍贝12.龙凤会13.家常海参14.爆海珍15.乌龙戏珠16.扒双珍17.群龙戏珠18.火爆鱼卷19.炸烹青豆虾20.双龙会21.清蒸在闸蟹22.蛋炒双鲜23.蚬尖炒韭苔24.什么锦原壳贝25.子母龙虾26.爆乌鱼花27.麻球龙虾 28.鱼香金钱镢29.红烧鱼唇30.清蒸白鳍贝31.油淋金钱贝32.香辣盘龙33.红烧白鳍34.酿扒参鲍35.凤腿烧鲍鱼36.兰花鲍鱼37.蒸盘龙虾38.清蒸双鲜39.翡翠茄汁虾40.龙凤一点红

<<新派海鲜料理>>

章节摘录

插图

媒体关注与评论

书评随着人们生活水平的不断提高，人们对饮食越来越注重，不但追求质量，更重视营养价值与品位。

为了使广大烹饪爱好者及家庭主妇更好地了解掌握烹饪的制作与特点，我们编辑出版了大厨师系列丛书：《南北特色风味鱼菜》、《药膳滋补菜》、《新派海鲜料理》、《南北风味米面食》、《风味家禽菜肴》、《特色清真菜》等6本。

这套丛书是作者根据自己多年的教学及实际工作经验，与几位有影响的烹饪名师共同撰写成的。

这套丛书向读者集中介绍了我国各地较具特色的风味名菜与家常菜，并以简洁的文字与精美的彩图，对每款菜肴的用料配比、制作方法及成品特点，作了具体介绍与展示。

这套丛书图文并茂，可操作性强，不仅适合广大专业厨师学习使用，而且很适合家庭制作。

希望这套丛书的出版对您提高烹饪技术、成为烹饪高手有所帮助。

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>