

<<中式烹调师>>

图书基本信息

书名：<<中式烹调师>>

13位ISBN编号：9787805304526

10位ISBN编号：7805304521

出版时间：1999-02

出版时间：上海画报出版社

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>

<<中式烹调师>>

书籍目录

目录

一、冷盆

教学提示

蛋松

菜松

土豆松

开洋拦干丝(淮扬)

熏鱼(上海)

糖醋排骨(上海)

油爆虾(上海)

怪味花生(四川)

白斩鸡(上海)

成型单拼

盘形

馒头形

桥形

成型双拼

桥形

拼盆用料

黄瓜

白切肉

方腿

红肠

酱牛肉

二、汤羹类

教学提示

成都蛋汤(四川)

榨菜肉丝汤(广东)

肉丝豆腐羹(上海)

三片汤(北京)

木樨汤(北京)

三鲜汤(淮扬)

三、热菜

上海菜系

教学提示

青椒肉丝

椒盐排骨

红烧鳊鱼

红烧甩水

红烧肚裆

生煸草头

鸡骨酱

糖醋鱼块

虾仁豆腐

清炒虾仁

<<中式烹调师>>

虾爆鳝
雪花蹄筋
响油鳝糊
广东菜系
教学提示
银芽肉丝
咕噜肉
葱油鲳鱼
香酥凤翼
炒双菇
咖喱鸡块
菜心冬菇
蚝油牛肉
芙蓉肉片
茄汁鱼片
植物四宝
四川菜系
教学提示
鱼香肉丝
宫保鸡丁
教学提示
鱼香肉丝
宫保鸡丁
蒜爆鱿鱼卷
麻婆豆腐
辣子肉丁
合川肉片
家常豆腐
生爆盐煎肉
北京菜系
教学提示
酱爆鸡丁
炒木樨肉
锅爆肉片
酱汁中段
鸡油三白
拔丝苹果
芹黄肉丝
教学提示
炒腰花
炒猪肝
三色鱼丁
淮鱼干丝
芝麻鱼排
菜心双冬
脆皮茄子
蘑菇豆腐

<<中式烹调师>>

编后絮语

<<中式烹调师>>

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>