

<<中菜西吃菜谱>>

图书基本信息

书名：<<中菜西吃菜谱>>

13位ISBN编号：9787806465493

10位ISBN编号：7806465499

出版时间：2003-8-1

出版时间：上海文化出版社

作者：宋宴全,朱建平

页数：77

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>

## <<中菜西吃菜谱>>

### 内容概要

《中菜西吃菜谱》是新概念美食系列之中菜西吃菜谱分册，书中收集了朱建平先生多年研究中菜西吃而创制的菜肴，其菜肴的特点有三个方面：1、在烹制方面，口味崇尚清淡而注重原汁原味。2、在品种和质理方面，有冷盆、热菜、煲汤类等；其菜品质量有法国菜精品之风范。3、在盘装碟方面，洁净布精致，符合崇高精致生活人士的标准和礼议。

《中菜西吃菜谱》详细介绍了每一款菜肴的原料、制作方法，并配有精美的菜肴的图片。“中菜西吃”是餐饮消费的一个新趋势，相信这本菜谱书一定会给众多厨师掌握“中菜西吃”烹饪技巧有所帮助。

## <<中菜西吃菜谱>>

### 作者简介

朱建平，国家高级技师，中国烹饪名师，1996年参加中国首届美国休斯顿大学希尔顿管理学院进修班，1999年上海旅游高等专科学校毕业，2000年对赛8只菜肴全部被评为上海市名菜，其中酸豆虾被评为上海市被评为上海市新十大名菜。

现任上海天平宾馆餐饮部经理、行政总厨。

宋宴全，1989年10月毕业于复旦大学新闻学专科，曾任企业报编辑，记者以及《上海调味品》杂志执行副主编，现为上海药膳协会理事，多年来发表有关饮食文化作品一百多篇，策划编辑《创新调味菜谱》等书。

## &lt;&lt;中菜西吃菜谱&gt;&gt;

## 书籍目录

一 冷菜类 黄油盐焗琵琶虾·酒酿南瓜球·瑶丝菠菜糟香河虾·麻辣凤筋·鸡汁芦笋芥末牛百叶·酱汁芝麻鱼·香油抖芥蓝美极鲍鱼仔·美极芥末海蜇头·酱脆萝卜条XO酱拌雀肫·热炆荷兰豆·香辣醉螺二 海鲜类 红烧鱼皮白灵菇酱椒澳带台湾鲍蟹黄鸡汁炖白玉京葱豉油海三宝美极膏蟹石斑鱼蟹黄镶鱼肚京葱豉油海三宝美极膏蟹石斑鱼蟹黄镶鱼肚剁椒花鲈脯绣球黄镶鱼肚黄油焗明虾瑶柱镶鸡球银鱼玉珠烩海参双色虾仁 酸豆鲈鱼XO酱焗炒类 鱼干烧花蟹镶面豉油鳧鱼芥篮花蟹瓜球炖白玉鼓油热炆金银贝辣椒蟹镶银丝港式炖花蟹烧镶海参裙边白灵菇蟹黄银耳三宝鲍汁玉珠大乌参南瓜茸澳带原汁鲍鱼镶花菇XO酱海三宝三 禽畜类 咸鱼酱蒸肉饼墨鱼蛋烤风鹅剁椒粉蒸金排菜胆腊肉扒香玉咸鱼酱蒸草鸡三味油蛇段镶银芽红烧八宝甲鱼鲍汁瑶柱扒凤筋墨鱼大烤骨酱京酱肉丝夹饼三味油膳香皇鸽XO酱焗鸡排四 蔬菜类.....五 羹汤类六 炖品类

<<中菜西吃菜谱>>

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>