第一图书网, tushu007.com

<<酒店流行菜>>

图书基本信息

书名：<<酒店流行菜>>

13位ISBN编号：9787122078353

10位ISBN编号：7122078353

出版时间：2010-7

出版时间：化学工业出版社

作者：食尚文化 编

页数：73

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

第一图书网, tushu007.com

<<酒店流行菜>>

内容概要

凉菜的装盘方法大致有叠、排、堆、围、摆、覆六种，具体应该采用哪一种，与原料的加工形状（块、条、片、段等）有密切的关系。
装盘的技术是影响菜品美观度的关键因素，想成为一名优秀的凉菜厨师，不仅要懂得相关的制作工艺，还要有一定的审美能力。

第一图书网, tushu007.com

<<酒店流行菜>>

书籍目录

第一部分 凉菜烹调基础知识　一、12种烹调技法　二、凉菜装盘的方法第二部分 制作实例　白肉油麦卷　巧拌五彩　鱼子贡菜沙律　冰镇凉瓜　香草腌三文鱼　养生山药　赛玉米　冰碗泰汁腰花　卤水鹅翅　白切三黄鸡　风味扎蹄　风味酱萝卜　手剥鲜笋　话梅鸭舌　春光沙律　鲜椒芥蓝　五香酱牛肉　手撕驴肉　冰灯素鲍鱼　水晶银鱼冻　油卤香干　蜜瓜火腿　什锦沙律　养生豆皮卷　鲜虾红菜头芒果沙拉　客家成鸡　盐煽凤爪　梅干排骨　烧汁八带　青木瓜沙拉　白里透红　青瓜蟹柳　爽口鱼皮　香糟带鱼　桂花糯米藕片　脆枣酿青瓜　高丽娃娃菜　韩式泡菜配牛肉沙律　雪潮海螺片　红酒雪梨　蛋黄鸡腿　橙汁藕片　四丝菜卷　彩椒酿鸡蛋　腰豆百合　果仁拌菠菜　美味杏鲍菇　酱拌皇帝蚌　养生鲜虾冻　豉椒鸡　XO酱拌去骨鸭掌　什锦蔬菜沙律　新疆大拌菜　绿色时蔬沙拉

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

插图：

第一图书网, tushu007.com

<<酒店流行菜>>

编辑推荐

《酒店流行菜:凉菜》是由化学工业出版社出版的。

第一图书网, tushu007.com

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