

<<大酒楼特色菜（下）>>

图书基本信息

书名：<<大酒楼特色菜（下）>>

13位ISBN编号：9787501949267

10位ISBN编号：7501949263

出版时间：2005-8

出版时间：中国轻工业出版社

作者：胡滨

页数：253

字数：160000

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>

<<大酒楼特色菜（下）>>

内容概要

《大酒楼特色菜》收录了160多款热销的特色菜、招牌菜。

这些名菜是从驰名国内外而又地处于北京中关村一带的数千家酒楼中的25家大酒楼名菜中精选而来。

这160多款名菜，整体上呈现出中西合璧、大俗大雅、特色鲜明、风格清新的时代特征。

通观这160多款中国名菜，人们会发现，20世纪80年代末以前中国菜以讲正宗讲菜系讲门派为主流的厨艺价值观，被20世纪90年代中叶特别是21世纪以来与时俱进、求新求变的厨艺时代精神所取代。

这两本书中的名菜，与以往的传统名菜相比，则大多具有款式时尚、口味奇特、营养健康、创意另类、制作精细和点击率高等特点。

从这两本菜谱中人们还可以发现，随着水果营养价值越来越被人们的重视，新世纪初的中国名菜与上世纪相比，水果入菜明显增多。

举凡芒果、草莓、圣女果、提子、猕猴桃、鲜橙、哈密瓜、西瓜等等，在这些菜品的原料构成中均占有相当的比重。

如意坊的螺旋藻新奇士橙炖燕窝，款式既古又新。

古的是南宋有名菜蟹酿橙，新的是如意坊的这款新菜用的是美国加州鲜橙，炖的是中国筵席极品燕窝，在水果入菜上确实是独具匠心。

<<大酒楼特色菜（下）>>

书籍目录

燕翅鲍肚参 杏汁木瓜雪哈炖官燕 太极捞起燕窝山 冰镇黄瓜官燕 冰淇淋太极燕 水晶乌龙燕
生拆蟹肉干捞海虎翅 金粟汤海虎翅 金瓜翅 迷你沙拉翅 腾龙载宝 杏香灌汤翅球 杂果天九翅
原汁玉吉翅 黄金蟹粉鲍翅 黎式蚝皇中东鲍 虫草冻鲜鲍 新康虫草鲜鲍鱼 红焖干鲍 酱爆虾
球鲍鱼珠 牡丹鲍鱼 秘制鲍汁扣辽参 养生汤辽参 鞭花鲍汁扣辽参 佛手海参 原汁鸽蛋扒辽参
罐焖小刺参鱼虾蟹见龟 名家东星斑球 过桥东星斑 堂灼东量斑 翡翠焗鳕鱼 虫草清炖鳕鱼
芙蓉百合熘鳕鱼 双味木瓜炖雪哈 春花吐艳 踏雪寻梅 焦蒜烤鲈鱼 鸿运当头 千岛湖鱼头汤
茄汁菊花油条鱼 醋椒武昌鱼 冰镇小霸王 秘制土乌龟 乌龟裙边 长寿六合龟 白雪藏龙 群瑞
呈祥 火龙果焗大虾 鲜马蹄松仁炒虾松 富贵元宝虾 凤尾量度拼椒盐藕夹 蟹子干贝香葱白雪
鸡汁豆花蟹 鹭鹭绿蓉蟹斗 南宋金瓜蟹 鹅肝煎酿元贝 红花鱼腐酿干贝 汽锅响螺金堆斛 香草
汁煎焗小响螺鹅肝鸽鸭鸡牛猪腊鞭盘菌豆蔬果粉

<<大酒楼特色菜（下）>>

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>