第一图书网, tushu007.com

<<经典融合菜>>

图书基本信息

书名：<<经典融合菜>>

13位ISBN编号：9787504459404

10位ISBN编号：7504459402

出版时间：2007-9

出版时间：中国商业出版社

作者：余梅胜，孟连军　编著

页数：120

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

内容概要

本书的两位作者，长年战斗在烹饪一线，对于融合菜有着自己独到而精准的体会，并将这些体会毫无保留地融解在一道道精美的菜式中，令每一位翻阅本书的读者从中得到启发，并融合进自己的经验中，创意出自己的“融合菜”。

第一图书网, tushu007.com

作者简介

余梅胜，高级烹饪技师，高级营养师，北京烹饪大师，北京磨磨叽叽豆腐工坊，美食创意总监。

主要荣誉：第二届世界美食药膳技术交流大赛金奖，2006年美国阿拉斯加海产品中西合璧大赛金奖。
2006年十大餐饮风云人物。

技术特长：从厨23年，主攻融合菜，旁通粤菜、川菜

第一图书网, tushu007.com

<<经典融合菜>>

书籍目录

热菜篇 千岛芥兰花 奇味牛柳 宫保汁煎鳕鱼带子 蝶瓜（火局）澳带盏 天妇罗炸时蔬虾 菜汁鲜虾蒸滑蛋 三黄酱（火局）虾皇 酥皮沙拉鱼翅 银盏脱骨蟹 如意鲈鱼球 翠衣炸什锦 千层鱼配番茄汁 梅羔酱鲈鱼 双椒鲈鱼柳 木瓜琥珀虾球 寿司蜜汁鳗鱼 银盏翠蓉虾 吉祥三宝 奶酪吉斯羊肉卷 焦香羊肉烧 中式它扣 芒果沙拉鸡 蓝莓鸡派 咖喱烧凤翅 芝士（火局）凤翅 烧汁培根卷 荷兰汁黑椒煎牛舌 金瓜汁鲈鱼烤 山珍素荟 莲心斋料卷 泰味小丸子 马蹄南瓜泥 豆腐浓汤虾 粟米鱼捞 牛奶豆浆煮红参 冷菜篇 鸟贝刺身酸辣果 海草金带佐泡菜 竹味爽口虾 梅香鳝卷 彩虹冷鱼排 鹅肝豌豆皇 绿姜蓉冷鱼片 水晶绿豆鸡 碎茄素杯 雪菜毛豆米 家里茄堆 汤羹篇 酸辣虾藕 玉片鹅肝饺 奶油南瓜汤 奶汁菜卷 冬英功鱼丸汤 面点甜品篇 肉酱意面 酥皮水果派 天鹅泡夫 奶油蓝莓豆花 椰汁龟苓膏 翠豆蓝莓糕 红酒西米糖梨 时果豆腐布丁 果冻冰激凌 薯香奶油塔

编辑推荐

融合菜本身就充满了多元况味，“融”+“合”，将西式、日式、泰式等等融入本土风味，却又合而不同：外来菜系因为加入中餐大家庭，使其受众更加广泛；而中餐因为外来元素的“调味”，使其口味、风格更加多元化。

融合，既不是简单地排列组合，更不是盲目的创新，而应是基于制作者深厚的专业功底与广博的知识。

如果将融合仅仅局限在某种原料、某种调料上，显然有悖融合的本义。

融合菜更多的是一种理念上的融合，中餐借鉴的不仅仅是原料、调料、装盘造型、口味，它还需要融合外来的先进管理经验、服务标准、经营理念……

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