

<<酒楼海鲜菜118例>>

图书基本信息

书名：<<酒楼海鲜菜118例>>

13位ISBN编号：9787506431712

10位ISBN编号：7506431718

出版时间：2005-1-1

出版时间：中国纺织出版社

作者：赵国梁

页数：128

字数：108000

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>

<<酒楼海鲜菜118例>>

内容概要

中国烹饪有着悠久的历史，一代又一代烹饪大师为中国的烹饪文化做秦了积极的贡献。

随着经济的腾飞，交通业、养殖业的快速发展带动了饮食业的发展，促进南北烹饪技艺与文化的交融，为传统菜系的推陈出新提供了肥沃的土壤。

本着学习交流的宗旨，今推出本套丛书，以供同仁磋参考。

<<酒楼海鲜菜118例>>

作者简介

赵国梁，江苏省常州市人。

曾担任过四家酒店的总经理和一家酒店集团公司经理.现担任常市钟楼区餐饮商会副会长兼秘书长等职务.曾应邀赴阿联酋进行食雕表演，多次在省、市烹饪大赛中得奖。

1998年12月获江苏省星级旅游饭店“五星名厨”称号。

主编有《江南水乡宴》《创新菜

<<酒楼海鲜菜118例>>

书籍目录

冷菜类 1.酱麻鲮鱼皮 2.南乳墨鱼仔 3.手撕海鳗卷 4.鱼酱豆芙蓉 5.风味海虾干 6.糟香海带鱼 7.酒酿鲞鱼脯 8.冰镇花蟹 9.青芥螺片 10.拦双脆 11.青蛇缠参 12.极美鲍仔 13.苔菜海鲜卷 14.豆鼓沙丁鱼 15.凉拌金银针 16.花枝猪手冻 17.山椒皮皮虾 18.贝丝豆瓣酥 19.冻卤鲜鲍 20.生拼什锦海鲜热菜类 21.杂干菌炒墨鱼仔 22.XO酱爆海螺 23.小冬椒炒蛭子 24.虾子芥蓝 25.四喜鱼唇 26.豉椒刀孔鲍 27.双味虾 28.雪菜炒鱿须 29.百花大玉 30.鱼香海参 31.鱼香海参 32.酱炒翘尾虾球 33.银芽鱼丝 34.白灼螺片 35.威化沙拉鳕鱼卷 36.香草烤鳕鱼 37.香炸沙虫 38.蟹黄鱼蛋 39.藏红花烩花胶 40.鲍汁扣螺脯点心类

<<酒楼海鲜菜118例>>

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>