

<<上海美食·老饭店>>

图书基本信息

书名：<<上海美食·老饭店>>

13位ISBN编号：9787532609970

10位ISBN编号：7532609979

出版时间：2002-9

出版时间：上海辞书出版社

作者：李伟国

页数：143

字数：80000

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>

## <<上海美食·老饭店>>

### 内容概要

我们扫描上海，在林立的高楼间，在堂皇的宾馆里，在雅僻的马路边，在幽曲的巷子中，遴选了第一批最有特色、最具品位和质量的数十家饮食场所，向读者介绍它们的由来变迁、场所特征、招牌菜肴、周边环境等，简洁的图饰、精美的照片和烹饪方法在向温馨之家提供参考的同时，也向无暇顾家的人士，向来沪观光的中外朋友展示了在这个国际大都市品尝美食、探寻特色、了解上海的途径。

这本《上海美食·老饭店》汇集了沪上十一家历史悠久、建筑精美、菜点丰盛的餐厅，是您寻访老上海足迹、怀旧、休闲和品尝美食的好参谋。

## &lt;&lt;上海美食·老饭店&gt;&gt;

## 书籍目录

前言一 小家碧玉·百乐门 水晶大虾仁 热泡发财参 鸿运捞鱼生 淮扬煮干丝 宫爆小黄鱼 脆皮乳鸽 玉米烙 西兰扒鲍甫沙律什锦色拉 百乐猪手 百乐素火腿二 绿色的兴国宾馆 飘香三宝炖鲍翅 法式黑椒牛柳 宰相豆腐 皇庭京烤骨 宫保虾球 上汤龙虾 珍珠赛螃蟹 蚝皇大连鲍 梅菜千层肉 秘制烤鳗三 远东第一楼·和平饭店 一帆风顺 修汁扒鱼翅 生焖大明虾 红酒鳄鱼掌 蟹香橙盅 西柠汁明虾 黄油龙虾 西兰扒鲍甫 清蒸石斑鱼 豉汁鲜陈菌四 “零”号位置·国际饭店 葱油烙龙虾 红扒荷包翅 瓜脯大皇鲍 糟溜黄鱼片 烙蜗牛 菠萝双味虾 鹅掌烤海参 国际烤鸭 彩云飞五 梦幻风姿·静安宾馆 水晶大虾仁 龙须桂鱼 金钱牛排 静安烤鸭 银丝干贝 糟溜鲈鱼片 小煎鸡米 煮干丝 红烧划水 红烧狮子头六 不矜自贵·上海大厦 浓汁扒鲍鱼四宝 拆烩鱼头 烤乳汁菊花河鳗球 扒牛头 水晶肴肉 炅虎尾 蟹粉狮子头 鱼翅干丝 雪叶桂鱼 淮扬细点七 呼吸上海·浦江饭店 翠竹留香 开片桂鱼 苔条托虾仁 凉瓜银雪鱼 香椿头青蟹 西柠玉脂豆腐 盐焗鲈鱼 叉烧银鱼 糯香仔排 糟溜三白八 洋楼环绕·瑞金宾馆 葱烤鲫鱼 芥茉草虾 盐水牛肉 千层腊味卷 竹网蒜香鱼 上汤芦笋 醉鸡 片皮鸭 花生酥 生菜鱼片汤九 闹中取静·东湖宾馆 清汤白菜 红烧鲳鱼 菜腊蛋 百虾蒸醇豆腐 文虎酱鸽 招片切鸡 沙律核桃 啤酒红烧肉 凉瓜炒茄子 扬州煮干丝十 人间复乐园·龙柏饭店 话梅胡萝卜 咖哩目鱼花 砂锅鲍汗翅 蟹粉狮子头 淮扬煮干丝 旭日乐升 银杏凤尾虾 竹排载银条 中式牛排 雨花石汤团十一 意大利风格·金门大酒店十二 永恒经典·锦江饭店十三 神秘的“马勒别墅”十四 世纪风情·衡山宾馆十五 繁华的幽静·太原别墅

<<上海美食·老饭店>>

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>