

<<熘-经典湘菜>>

图书基本信息

书名：<<熘-经典湘菜>>

13位ISBN编号：9787535747723

10位ISBN编号：7535747728

出版时间：2007-1

出版时间：湖南科技

作者：谭兆元

页数：95

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>

<<熘-经典湘菜>>

内容概要

《中国湘菜：熘》以精美的图片配简明扼要的文字介绍了60道家常熘菜（包括软熘、糟熘、醋熘、滑熘、焦熘等几种熘法做出的菜肴）的主料、配料、调料、制作方法及要点。

<<熘-经典湘菜>>

作者简介

大学文化，中国烹饪大师，湖南省烹饪专业高级考评员，现任长沙秘香居餐饮有限公司总经理。他精通湘菜，旁通粤、川菜式，为奠定新派湘菜的特色和风格做出了积极的贡献。

<<熘-经典湘菜>>

书籍目录

焦熘焦熘大虾焦熘银鱼焦熘鲜贝焦熘鲜鱿焦熘蟹钳焦熘鱼花焦熘糖醋骨焦熘肉片焦熘五花肉焦熘豆皮
三鲜焦熘羊肉串焦熘小羊排焦熘辣子鸡焦熘米豆腐焦熘南瓜丸滑熘滑熘鱼子虾仁滑熘芙蓉鱼丝滑熘碧
绿银鱼滑熘鳊鱼片滑熘四喜里脊滑熘腰片滑熘肝尖滑熘白果肚花滑熘芽白牛肉滑熘太极牛肉滑熘银丝
牛肉滑熘牛、羊肉末滑熘凤尾羊腰滑熘鲜奶鸡茸滑熘蚝油鸭脯滑熘银芽鸭丝滑熘柠檬鸭滑熘香菌乳鸽
滑熘地三鲜软熘软熘桂花翅软熘酸辣桂鱼软熘虾球软熘翡翠鳖裙软熘夹心鱼丸软熘酸辣鱼头软熘鳝丝
软熘猪血软熘橄榄丸子软熘猪脑软熘香辣蹄筋软熘牛百叶软熘鸡条软熘碧绿鹅肝软熘金豆兔肉软熘菜
胆软熘嫩豆腐软熘蚕豆醋、糟熘糟熘芽白糟熘白果鸡丁糟熘墨鱼糟熘茄夹醋熘三丝糟熘冬笋醋熘花枝
片醋熘风尾虾

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>