

<<蔬果菜>>

图书基本信息

书名：<<蔬果菜>>

13位ISBN编号：9787538133080

10位ISBN编号：7538133089

出版时间：2001-1

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：张鹏亮,李贵宝

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>

<<蔬果菜>>

内容概要

《蔬果菜》收分册集了100例比较新潮的蔬果类菜肴，力求在此类原料的制作工艺方面有一个较为全面的总结和创新。

在菜肴烹制过程中，我们的先辈总结了一句极富哲理的话：“有味使之出；无味使之入”，对于许多贫淡乏味的蔬果类原料而言，采用其他原料的有味成分来赋予自身较为全新的美味是极为重要的调味手段；这也是《蔬果菜》特别注重的烹调技艺之一。

本套丛书采用一菜（点）一照，彩照力求突出菜品原形特色，可供欣赏，可供仿制。

丛书在编写过程中，大量的菜点制作在襄阳宾馆完成，从领导到员工均投入了大量的人力物力，保证了丛书的顺利完稿；同时，荆州宾馆、丹江口宾馆、中国保利集团白玫瑰大酒店也给予了大力支持和参与创制。

对此并表示衷心的感谢。

由于我们学识肤浅，经验不足，对烹饪技艺认识不很透彻，书中可能存在着错误，敬请行家批评指正。

<<蔬果菜>>

书籍目录

迎松客(素拼)四季常青(素拼) 一品亮节春笋脆炸河鲜瓜盒玉棒米饼双辉吉列蔬菜饼粉蒸双色萝卜丝果汁脆皮冬瓜罗汉葵花豆腐棒打猴头炆五彩水晶卷酥炸素凤腿麻香豆腐彩托鸡汁莲蓬荷瓣凤尾王笋一品琵琶豆腐竹香烤素肠佛手扒白菜卷冬瓜鲜菌包红烧豆腐饺芋丝托酥肉扇面茭笋翅双色莲荷蜜筒果汁豆腐圆麒麟瓜方软溜溜黄花泉锅贴什锦菜包红烧海带卷全味凉粉藕脯豆蓉糕汤鲜蘑莲珠酥炸百果球龙眼红薯泥金银豆腐菠萝银丝圆大地丰收玉米关公红袍椒瓜饺八宝鲜荔口蘑酿豆腐泥椒盐八宝豆腐糕夹馅千张卷虾籽烧双冬鸽蛋干果藕饺薯泥仿生菠萝椒盐丝瓜上汤金华菜胆椒盐穿花薯棒玉粒芋香饼鲜蘑豆腐橙香玉子豆腐云长玉浆饺金针汽水肉果香什锦菜卷茄汁菊花土豆金华碧玉瓜裙喜鹊豆腐软煎豆腐饺双味土豆金沙甘蔗骨七彩芙蓉冬瓜茄脯鸡汁菇盒莲花白菜上汤千张麻香豆腐盒百合绣球鲜荔荷塘飘香兰花香酥豆球麒麟竹笋卷兰花豆蓉茄脯三色葫芦玉笋小蝉闹夏茄汁素排骨鸡汁白菜包乌龙戏珠佛光普照橙香薯菠萝酸菜豆腐糕花片珊瑚瓜卷麻仁葱蓉卷玉粒藕饼晶宝橙香菊花香菇春回大地蔬圆春雨滋润竹生玉兰牡丹雪耳瓜仁八宝苹果

<<蔬果菜>>

章节摘录

版权页：插图：

<<蔬果菜>>

编辑推荐

《蔬果菜(特价书)》：金牌厨艺丛书。

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>