

<<中华名厨卢永良烹饪艺术>>

图书基本信息

书名：<<中华名厨卢永良烹饪艺术>>

13位ISBN编号：9787538133646

10位ISBN编号：753813364X

出版时间：2001-3

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：卢永良

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>

## <<中华名厨卢永良烹饪艺术>>

### 内容概要

本书以丰富精美的照片及简洁通俗的文字向读者展示了中华名厨卢永良的烹饪艺术。这里纳入的菜品，不仅色彩鲜艳、造型新颖、而且特点突出，味别多样，体现了中华饮食文化的风采。

。本书装帧精美，融工艺性、知识性和实用性于一体，能扩大烹饪技术交流，丰富人民群众的饮食生活。

。

<<中华名厨卢永良烹饪艺术>>

书籍目录

序桃红又占新一春——《中华名厨卢永良烹饪艺术》序卢永良小传1 清蒸武昌鱼2 清汤橘瓣鱼汆3 海参武昌鱼4 珊瑚鳜鱼5 灌汤鱼圆6 红烧金钱白鳝7 碗烧海参青鱼8 鱼面9 茄汁鱼片10 海蚌五彩鱼丸11 蚝油极品鲍鱼12 熏鱼.....编后记

<<中华名厨卢永良烹饪艺术>>

章节摘录

营养成分：含蛋白质、糖类、脂肪、无机盐、维生素等营养成分，尤以优质蛋白质和淀粉含量为主，无机盐中铁的含量较多，维生素中以视黄醇、硫胺素、核黄素、尼克酸的含量较丰富。

<<中华名厨卢永良烹饪艺术>>

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>