第一图书网, tushu007.com

<<中华名厨李培雨烹饪艺术>>

图书基本信息

书名：<<中华名厨李培雨烹饪艺术>>

13位ISBN编号：9787538133660

10位ISBN编号：7538133666

出版时间：2001-3

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：李培雨

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

<<中华名厨李培雨烹饪艺术>>

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李培雨的烹饪艺术。
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。

第一图书网, tushu007.com

<<中华名厨李培雨烹饪艺术>>

书籍目录

序1 李培雨小传2 鸽蛋鱼翅3 富贵龙虾4 芙蓉黄管5 蟹黄鱼翅6 二龙相会7 九转大肠8 凤脯桃花虾9 清汤燕菜10 鱼翅八宝冬瓜脯11 一卵孵双凤12 金蝉鸣秋月13 蟹黄鱼肚14 蛋花干贝羹……

章节摘录

主料：干贝100克，蛋清2个。
调料：清汤1000克，精盐4克，味精3克，料酒4克，湿淀粉20克，鸡油8克。
制作方法：　（1）将干贝洗净后放入碗内，加入清汤、葱姜片上笼蒸烂取出，用手搓成丝状。
（2）勺内加入清汤，开后调味，下入干贝丝，勾芡加蛋清，盛入汤碗内，淋鸡油即可。

第一图书网, tushu007.com

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