第一图书网, tushu007.com

<<海鲜川烹>>

图书基本信息

书名：<<海鲜川烹>>

13位ISBN编号：9787543675452

10位ISBN编号：7543675455

出版时间：2011-10

出版时间：青岛出版社

作者：杜德彬

页数：165

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

川菜从上世纪90年代初开始进入山东市场，很多店都是以一道或多道在四川境内流行了一段时期的江湖菜（比如水煮鱼、毛血旺）为主打，于是给客人一个误区：川菜就是麻辣。
往往这类店开业前期异常红火，时间一长就经营下滑直至停业，在山东有自主经营的品牌且有相当规模的川菜店犹如凤毛麟角。
笔者在“山东老转村”工作18年来发现，其经营一直比较稳定，得益于菜品的创新。
菜谱设计以橄榄型出现：一头是传统的川菜，传统的东西不变，让客人找回失落的记忆；另一头是市场流行菜品，让客人有新奇感，随吃随新；中间大部分是创新菜，鲁料川做，我们特别提出了“海鲜川烹”的全新理念。

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

壹 鱼类
银鱼 红油面条鱼
孔鳐 酸萝卜炖老板鱼
粉蒸老板鱼
沙丁鱼 陈皮沙丁鱼
煳辣沙丁鱼
椒盐沙丁鱼
黄花鱼 干烧黄花鱼
麻婆黄花鱼
糟香黄花鱼
豆瓣黄花鱼
海鲈鱼 葱椒海鲈鱼
带鱼 脆笋烧带鱼
泡椒带鱼
陈皮酱香带鱼
小炒带鱼
鲳鱼 干烧鲳鱼
海鳗 脆笋烧鳗鲡
水豆豉蒸鳗鲡
……
贰 螺贝类
参 软体类
肆 虾蟹类
伍 其他海鲜

章节摘录

版权页：插图：

编辑推荐

《海鲜川烹》：以辣为主调的川式调味烹调法，中国菜系中的一朵奇葩，将其创造性地运用到海鲜的烹调中。
口腔中依然燃烧着火焰，更多几分海的清新。

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