第一图书网, tushu007.com

<<热腾铁板干锅煲仔>>

图书基本信息

书名：<<热腾铁板干锅煲仔>>

13位ISBN编号：9787543927322

10位ISBN编号：7543927322

出版时间：2006-1

出版时间：上海科学技术文献出版社

作者：上海良安大饭店

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

<<热腾铁板干锅煲仔>>

内容概要

上海是一个海纳百川的城市，改革开放以来，作为中国大都市的地位日益显现。
特别是进入新世纪后，随着上海城市面貌日新月异、经济建设突飞猛进地发展和人民生活水平的不断提高，上海餐饮业进一步焕发生机，人们对餐饮行业的需求也越来越大，与此同时对广大餐饮从业者提出了更高的要求。
从前，饭店提供什么，客人就吃什么，现在是客人有什么要求，饭店就按市场需求去做，饭店的经营被动地跟着客人转。
随着经营理念的转换，饭店已经逐渐学会去引导消费者，引领客人走上健康饮食的道路，为客人提供一种科学的饮食理念。

地处上海火车站地区的上海良安大饭店是一家三星级酒店，经过培养和训练，已涌现出一批优秀的厨师，他们在继承传统风味的基础上不断地融合百家之长、开拓创新，推出适应新时期的海派菜肴，其中，干烧澳龙、菌菇鱼面巾、糟溜银雪鱼等菜肴已被评为上海名菜。
现编写出《好味冷菜》、《时尚热菜》、《热腾铁板干锅煲仔》、《美味汤羹锅仔炖品》等系列丛书．以回馈广大宾客。

第一图书网, tushu007.com

<<热腾铁板干锅煲仔>>

书籍目录

前言铁板1．铁板双椒八爪鱼2．铁板味增豆腐3．铁板基围虾4．铁板年糕排骨5．铁板雪汁蛏子6．板烧海鲜意粉7．铁板烤辽参8．铁板火焰千层雪9．铁板明月豆腐10．铁板胡椒花蟹11．铁板海蛎肉12．铁板豆腐蹄筋13．白兰地烤子排14．铁板富贵娃娃菜 15．铁板老干妈鱼脑16．铁板山药望桥17．瑶汁香辣鹌鹑18．铁板爆鲜鱿19．铁板京葱鳗鱼20．铁板剁椒蜗牛21．铁板奶咖牛肉 22．铁板OK酱鲈鱼干锅23．铁锅川香肥肠24．纸锅御膳豆腐 25．干锅烧汁肉蟹26．干锅鸿运鸭27．干锅野兔肉28．干锅蒜香鳝筒29．干锅咸肉树菇30．干锅昂子鱼31．干锅螺藕排骨32．干锅香茜猪肘33．干锅鸭舌树菇34．干锅啤酒鸭35．干锅山笋牛肚36．干锅啤酒鱼头37．干锅山笋鸡38．锅烤回锅鱼 39．干锅田螺鸡40．吊锅小龙虾煲仔41．地参牛筋煲42．瑶柱汤圆豆腐煲43．三杯仔鸡煲44．什莱粉丝煲45．毛豆臭干虾皮煲46．鸡柳豆腐煲47．节瓜黄鳝煲48．富贵海参煲49．毛蟹香米煲50．蛏仁豆腐煲51．干椒甲鱼煲52．鱼丸鸭血煲53．七彩山药煲54．乡村牛腩煲55．异香野味煲56．麻辣豆腐鱼煲57．香芋扣肉煲58．雪莱豆腐煲59．酱蹄白菜煲60．韭黄全血煲61．青蒜血豆腐煲62．凤爪腐竹煲63．香芋凤鹅煲64．河塘地鲜煲65．家乡砂锅鸡66．凉瓜海味煲67．番茄土豆鸡煲68．佛门布袋煲

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

书摘铁板味增豆腐原料：蛋黄豆腐、青豆、玉米粒、胡萝卜粒、青菜心调料：盐、味精、味增(日本液体调料)、鸡精、淀粉、食油各适量制作方法：1. 蛋黄豆腐、青豆、玉米粒、胡萝卜粒、青菜心分别焯水待用。

2. 锅内加高汤、盐、味精、味增，倒入原料烧开，淀粉勾芡，淋油放入烧热的铁板上即可。特点：色泽鲜艳、口感鲜美厨师：郝志宏P2

媒体关注与评论

书评这是系列丛书的其中一本，铁板、干锅、褒仔制作读本。
该书收录的都是家常便菜，全书图文并茂，每道菜都配有一张精美的彩色图片，每道菜都色香味俱全，仅看图片一眼，就足以令你垂涎三尺。

编辑推荐

这是系列丛书的其中一本，铁板、干锅、褒仔制作读本。
该书收录的都是家常便菜，全书图文并茂，每道菜都配有一张精美的彩色图片，每道菜都色香味俱全，仅看图片一眼，就足以令你垂涎三尺。

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