

<<鲁菜精华>>

图书基本信息

书名：<<鲁菜精华>>

13位ISBN编号：9787801595744

10位ISBN编号：7801595742

出版时间：2004-3-1

出版时间：第1版(2004年1月1日)

作者：吴杰,郭玉华

页数：61

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>

## <<鲁菜精华>>

### 内容概要

本专辑由中国著名烹饪大师、烹饪讲师及各地十余位烹饪名师共同撰写。

其所介绍的鲁菜均从当地较具风味特色的菜中精选出来的，既有久负盛名的传统菜，又有近些年创新的名菜，集中国鲁菜之大全。

它不仅反映我国传统和当代名馔佳肴精华之绝妙，还体现出中国烹饪的科学性、文化性和艺术性，勘为国粹之一。

书中菜肴的分类，按水产菜、畜肉菜、禽蛋菜、蔬菜和其他五大类。

本书以简洁的文字与精美的彩图，对每款菜肴的用料配比、制作方法及成品特点作了详细的介绍和展示，对主要制作过程还配有示范图片。

本书内容全面、科学、系统、实用、图文并茂，不仅可作为全国各地烹饪院校的教材用书，而且还是烹饪爱好者和家庭主妇的良师益友。

<<鲁菜精华>>

作者简介

吴杰，石家庄烹饪学校教务主任，烹饪讲师大学毕业，国家特壹级烹饪师，中国烹饪职业技能鉴定考评员，曾在全国烹饪大赛获金牌，曾任春皇岛厨师培训学校教务主任，北京元达名厨学校办公室主任、教国主任等职。

多年来专注于食文化的研究及烹饪教学工作。

为全国各地培养出

<<鲁菜精华>>

书籍目录

炸烹大虾（火靠）大虾油爆虾群龙戏珠清腌醉蟹葱烧海参胶东三鲜清汆蛎子炸蛎黄爆鲜贝肉蚝油鲍鱼  
红烧鳗鱼醋椒鳊鱼糖醋鲤鱼翡翠全鱼丸煎蒸带鱼蒜烧鱼方红烧鱼头煎黄花鱼烤炖目鱼拖蒸黄花鱼扒鱼  
羊酱焖鱼籽红烧仔鸡鸡里蹦芳素双丝葱香鸭子锅烧鸭子香酥肘子红扒肘子吉利堂扣肉吉利堂熏排煎雏  
肉焦熘肉片芫爆里脊山东酥肉蒜茸花腱香酥羊腿扒羊脸酸菜扒羊尾清汤牛尾香扒肉鸽熘肝尖爆三样瀑  
腰肚.....

<<鲁菜精华>>

章节摘录

插图

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>