

<<上海国宾菜>>

图书基本信息

书名：<<上海国宾菜>>

13位ISBN编号：9787805308159

10位ISBN编号：7805308152

出版时间：2001-12-1

出版时间：上海画报出版社

作者：杨超,邓明

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>

<<上海国宾菜>>

内容概要

《上海国宾菜》由中华职业学校和上海画报出版社主编，汇集了沪上众多参加过各种重大接待任务的烹饪大师的力作，展示了他们的聪敏、智慧、求索和奋进的精神。

可能相信，《上海国宾菜》的出版必将促进上海海派菜的繁荣和发展，进而在提高新世纪烹调师的创新技能和加深相互交流等方面，作出新的贡献。

本书体现了三个方面的特点：一是浓郁的海派风味；二是云集沪上厨坛菁华；三是菜点精细雅致，技术含量高。

本书是由百余名厨坛高手共同烹调而成的，在每个人的身上，都有许多故事。他们是沪上厨坛老中青三代厨师的代表人物，也是上海烹饪界的宝贵财富。为他们树碑立传，也是《上海国宾菜》的编辑目的之一。

本书所选的又是名菜中的精品。近300个菜肴，体现出来的特色可概括为选料广、风味佳、制作精、具有很高的审美价值。

<<上海国宾菜>>

书籍目录

序

前言

一、鱼翅类

二、鲍鱼类

三、燕窝类

四、海参类

五、虾类

六、蟹类

七、鱼类

八、禽类

九、畜类

十、蔬菜类

十一、豆腐类

十二、冷盆类

十三、食雕类

十四、面点类

<<上海国宾菜>>

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>