

<<中华美食林.粤菜>>

图书基本信息

书名：<<中华美食林.粤菜>>

13位ISBN编号：9787806460634

10位ISBN编号：7806460632

出版时间：1999年3月第1次印刷

出版时间：上海文化出版社

作者：李承智 编

页数：80

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>

## <<中华美食林.粤菜>>

### 内容概要

蛇肴不仅味美可口，且能养颜治病，滋润皮肤，有很高的药用价值，蛇肴“寓药于食”，一举两得，所以更为人们所喜爱。

蛇肴浑身是宝，无一废弃，蛇胆明目，蛇肉、蛇皮、蛇骨，都可入菜，物尽其用。

《广式蛇肴篇》介绍了蛇肴，以传统做法的居多。

如“游友戏彩凤”、“虎穴藏龙”、“龙穿凤翼”，菜名颇有气派，“味椒盐炸皇蛇”从调味上出新，较之传统的味更香鲜，“香卤浸蛇碌（段）”、“潮卤蒜香蛇段”、“白汁卤蛇段”制作的关键是红卤水和白卤水的制作，书中按饭店批量制作的原料配方、调制方法全盘托出，毫不保留，便于读者把握。

《广式蛇肴篇》以烹调方法为序编写，便于学习，研究时参考。

## 作者简介

叶国强，1952年生于上海，毕业于上海旅游专科学校烹饪管理专业，并曾入新加坡适应人力资源管理学院深造。

擅长粤菜及创新海派菜肴，精通餐饮理论。

系中国烹饪协会会员、上海市烹饪协会会员、国家高级烹饪技师、特一级厨师。

1994年荣获全国烹饪大赛银奖。

1997年荣获国际茶点茶菜特色菜肴金奖。

现任上海三星级酒店餐饮部经理、总厨师长，兼任上海旅专烹饪专业教师和职业技能鉴定中心高级评委，以及铁道部职业技能鉴定中心高级评委。

其技艺已被拍成录像教学片《烹饪技术》和《中国菜》，还在报刊上发表多篇有关饮食的文章。

## &lt;&lt;中华美食林.粤菜&gt;&gt;

## 书籍目录

总序目录概述一、滑炒类（16款）1.白兰瓜蛇丁2.白云滑蛇茸3.竹荪扒龙袍4.姜芽龙凤片5.沙虫龙凤片6.棉花滑蛇丝7.五彩炒蛇丝8.虾油龙衣脯9.豉汁黄蜆蛇丝10.鱼香龙凤丝11.味豆芹黄滑蛇丁12.葱白鲜又柳13.芫茜蛇鲍丝14.凉瓜炒龙袍15.五彩双米桂格16.生炒蟒蛇柳二、烩类（10款）17.生蚝烩蛇丝18.发菜春蚕19.三丝烩鱼肚20.芫茜烩蛇丝21.川味豆腐蛇22.火茸烩蛇尾23.龙衣瑶鲜蛇米24.烩冬瑶鲜蛇米25.烩蛇三鲜26.白玉鲜蛇米三、炸类（10款）27.龙穿凤翼28.炸网油蛇卷29.纸包蛇丝30.腐皮虾蛇盒31.炸鸵鸟蛇片串32.炸蛇松33.烈火龙虎情34.芝士菊形蛇35.味椒盐炸皇蛇36.甘香虾蛇夹四、炖类（15款）37.又菇炖五蛇38.满坛香39.芡实黄芪炖金蛇40.田鼠炖蛇骨41.鳄鱼肉骨煲蛇衣42.游龙戏朦胧凤43.蛇龟内狮子头44.乳鸽煲眼镜蛇45.龟苓煲花蛇46.海狗淮杞炖蛇段47.香瓜蛇尾盅48.云腿蛇段煲老鸡49.眼镜蛇炖草龟50.罗汉果肉排煲蛇条51.海马龙凤热锅五、羹汤类（9款）52.瓜粒蛇米桃仁羹53.蛋烩蛇茸羹54.韭黄双龙羹55.东阳蛇丝银鱼羹56.鸡粥蛇米桂格羹57.鱼翅烩蛇羹58.蛇鱼羹59.龙凤羹60.醋椒原汗蛇汤六、其他类（15款）61.潮卤蒜香蛇段62.白汁卤蛇段63.香茜南蛇角64.香卤浸蛇碌65.芫茜拌龙衣66.虾胶龙袍卷67.粉蒸蛇柳68.银莎龙凤杯69.大地焖蛇鸽70.西汁焖蛇肉71.糟熘鱼蛇片72.海椒炆蛇丝73.虎穴藏龙74.龙凤蒸烧卖75.蛇段江米煲仔饭

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>