

<<新潮河海鲜菜谱>>

图书基本信息

书名：<<新潮河海鲜菜谱>>

13位ISBN编号：9787806465448

10位ISBN编号：7806465448

出版时间：2003-8-1

出版时间：上海文化出版社

作者：宋宴全,范军

页数：78

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>

<<新潮河海鲜菜谱>>

内容概要

针对市场消费的不断增长和顾客口味的不断变化，广大厨师愈加重视河海鲜菜肴的烹制和创新。本书作者范军先生就是其中的一位佼佼者。本书收集了范军先生多年来创制的河海鲜菜品之精华，这些菜肴一直深受顾客的喜爱。我们希望通过本书，为广大厨师提供一些河海鲜新菜品信息以及河海鲜烹制新方法。

<<新潮河海鲜菜谱>>

作者简介

范军，国家级中菜技师，1996年荣获第二届中国烹饪世界大赛上海选拔赛银奖，1999年荣获第四届全国烹饪大赛热菜银奖，2002年荣获第二居香港“华夏美食怀”海鲜菜点大赛金奖，现任上海鼎悦人家副总经理，行政总厨。

宋宴全，1989年10月毕业于复旦大学新闻学专科，曾任企业报编辑，记者以及《上海调味品》杂志执行副主编，现为上海药膳协会理事，多年来发表有关饮食文化作品一百多篇，策划编辑《创新调味菜谱》等书。

<<新潮河海鲜菜谱>>

书籍目录

一 鱼类泉水鱼京都烧汁鲈鱼剁椒蒸鱼尾温炆鱼片宁波咸肉黄鱼鲞虫草鲷鱼包花盏双味鲈特色烤河鳗柚香烤银枪青芥末烤鳕鱼炭烤鱼头富贵扒鱼脸阿拉斯加香草熏红鲑酸辣三文鱼阿拉斯加腌三文鱼配麦片椒盐沙尖鱼意大利式烤鱼银枪刺身阿拉斯加蜜黑鳕阿拉斯加乳酪红鲑配面包鲍酱黄金鱼西芹墨鱼松香花鳕鱼丝翠竹鱼丝冰镇章鱼苗葱烤墨鱼卷柠檬鲜鱿圈味烩墨鱼仔二 虾、蟹类泰式炆草虾花椒基围虾宝桃凤尾虾 叉烧虾仔饭团奶油海老蔬培根卷大虾星洲辣椒虾烤龙虾泰式香茅虾巴西面包虾盐插虾富贵十三香炒虾蟹玉带凤尾虾青豆瓣虾仁百花镶茄脯阿拉斯加棕香糯米王蟹龙井王蟹炖双花阿拉斯加冻王蟹三 贝类萝卜泥生蚝刺身西梅炒蛭环鲜果百合澳带.....四 鱼翅类

<<新潮河海鲜菜谱>>

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>