

《金华特色风味菜点》

图书基本信息

书名：《金华特色风味菜点》

13位ISBN编号：9787534120817

10位ISBN编号：7534120810

出版时间：2003-4

出版社：浙江科学技术出版社

作者：毕梅英

页数：92

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《金华特色风味菜点》

内容概要

金华特色风味菜点是金华的一道亮丽风景线，极具金华形象，因此我们在编写本书时注意了以下几条原则：（1）讲究特色，努力体现当地的饮食习惯与特色风味，宣传金华文化；（2）菜点结合，既整理名种知名菜肴的菜谱，也收集各种风味小吃的制作工艺；（3）注重实践，在一定理论的基础上，着重介绍菜点的用料和制作方法，语言力求简明通俗；（4）反映历史，结合历史典故和民间传说，介绍部分著名菜点的形成过程，反映饮食文化的历史渊源。

本书可用于职业学校烹饪类专业的选学教材，可以作为烹调师和面点师技术等级考试的参考，也可供一般读者阅读。

《金华特色风味菜点》

书籍目录

金华地方风味菜
金华火腿简介
金华佛手简介
薄片火腿（冷菜）
蜜汁火方
金银猪手
拔丝金腿（拔丝）
火腿豆腐夹
火丝爆蜜鳝（脆熘）
火丝扒菜芯（扒）
火焖冬瓜球
婺江青春（烧）
金华筒骨

《金华特色风味菜点》

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：www.tushu000.com