

《贝类菜典-100位中国烹饪大师作品集健

图书基本信息

书名：《贝类菜典-100位中国烹饪大师作品集锦》

13位ISBN编号：9787543679986

10位ISBN编号：7543679981

出版社：中国烹饪协会名厨专业委员会 青岛出版社 (2013-05出版)

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

书籍目录

1 贝类 鲍鱼 一品鲍鱼 山娃戏海王 东坡肉煨大连鲍 香糯冻鲍 功夫鲍鱼仔 翅汤珍菌澳鲍 海底风景线 蝶饼
松茸焗鲜鲍 黑椒海皇鲍 鹅腱焖鲍仔 鲍鱼炖土豆 鲍鱼烧松茸 聚福一锅香 凉瓜黄豆鲍鱼煲 碧绿原只吉
品鲍 蟹斗扣鲍脯 龙井余鲍鱼 鲍鱼煮干丝 煎封鲍鱼盒 翠绿白玉鲍 红烧活澳鲍 鲍仔红烧肉 金银鲍脯 蚝
皇极品鲍 南非干鲍 鲍鱼佛手鱼丸 仙桃冰灯和味鲍 鲍柳金针笋 泡椒炒鲜鲍 群龙戏珠 雪莲捞鲍 糟香鲜
鲍 蚝皇鲍鱼 罗汉大虾鲍 生炒灯笼鲍 红焖极品鲍 玉酯珍珠鲍 鲍鱼捞面 蚝皇原汁鲍 黄焖鲍鱼烩饭 鱼翅
鲍鱼汤饺 冰镇大澳鲍 鲍鱼扒小白菜 炆芦笋鲍 玉珠鲍鱼 庐山云雾功夫鲍 碧绿金汁扒鲍鱼 魅力赣菜 红
烧紫鲍 蚝皇大网鲍 迷你佛跳墙 澳带兰花鲍 炊饼鲍鱼 石锅全家福 十八罗汉佛跳墙 酥皮大鲍 鲍鱼米线
温州粉干 雪饺鲜鲍 日式原鲍 葵花鲍鱼 芳香吐脯 鲜鲍拜龙虾 蒜蓉烧鲍鱼 红烧南非鲍 琵琶扒鲍脯 鲍汁
南非鲍 锦鸡争艳 冰花风味鲍鱼 粉汁鲍鱼片 生爆蓑衣鲜鲍 明珠澳洲鲍鱼 碧绿参烧网鲍 茄舟酥皮鲍 珍
珠鲍鱼 富贵鲍参 金舌鲍鱼 兰花极品澳鲍 群鲍拜母 上汤原壳鲍鱼 兰花鲍鱼 鸡汁鲍肚 鸡汁透味鲍鱼 海
烩豆腐 一品鲍鱼 皇宫香瓜鲍 吉祥寿桃鲍 老蚌怀珠 油爆灯笼鲍鱼 紫鲍鲜贝 鲍鱼扣肉 鲍鱼狮子头 鲍鱼
炖鸭 蓑衣鲍鱼 芙蓉水纹鲍 鲜鲍烧白果 清蒸野生大鲍 蚝皇原汁鲍鱼 鲍汁一品窝 秘制南非鲍 2 软
体水产类

章节摘录

版权页：插图：鲍鱼煮干丝【主料】鲍鱼3只、豆干150克【配料】菜心、香菇、火腿、虾仁、老鸡【调料】盐、黄酒、味精、汤【制作步骤】鲍鱼经过8~10小时的发制，切丝。豆干切成细丝，待用。香菇、火腿分别切丝。用老鸡煲成浓汤。加盐、黄酒、味精调味，再放入干丝稍煮一下，捞出待用。将鲍鱼丝和菜心、香菇丝放入浓汤中煮一下，再加虾仁稍煮，最后放入火腿丝即可。【制作关键】干丝切好后应用开水焯烫5~6遍。【特点】汤鲜味浓。群龙戏珠【主料】鸡蓉、鱼蓉、鲍鱼各300克【配料】鸡蛋、鲍汁、姜汁、葱汁【调料】盐、味精、生粉、白胡椒、高级清汤【制作步骤】鱼蓉、鸡蓉调和在一起，用专用器具做成龙形（9条），蒸熟备用。将剩余的蓉蒸制成鱼糕，摆放盘中，上面摆放一条“龙”。鲍鱼改刀成小圆柱，摆放在鱼糕周围，勾鲍汁芡，淋在鲍鱼上。将蒸好的“龙”摆放鱼糕周围，用高级清汤勾芡，淋在鱼糕和“龙”上即可。【制作关键】制作鱼蓉和鸡蓉时一定要搅拌上劲。蒸制鱼糕和“龙”时要小火慢蒸。【特点】龙行天下，九五至尊，简单原料烹出磅礴气势。

《贝类菜典-100位中国烹饪大师作品集健

编辑推荐

《100位中国烹饪大师作品集锦:贝类菜典》既有较高的文化内涵，又非常实用，同时具有欣赏和收藏价值。它是烹饪爱好者们为之沉醉、为之倾倒的佳作。它的出版是我国烹饪大师们本着精益求精的原则，融会我国东西南北烹饪文化精髓，为国人奉献、谱写的美食文化新篇章！

《贝类菜典-100位中国烹饪大师作品集健

精彩短评

1、书内容体会的，图画也十分清晰

《贝类菜典-100位中国烹饪大师作品集健

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