图书基本信息

书名:《时尚蔬菜120例》

13位ISBN编号:9787806569566

10位ISBN编号:7806569561

出版时间:2003-8-1

出版社:百家出版社

作者:赵国梁

页数:124

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

内容概要

中国烹饪有着悠久的历史,一代又一代烹饪大师为中国的烹饪文化作出了积极的贡献。

随着经济的腾飞,交通业、养殖业的快速发展,带动饮食业的发展,促进南北烹饪技艺与文化的交融,为传统莱系的推陈出新提供了肥沃的土壤。本着交流学习的宗旨,今将《时尚蔬菜120例》推出,以供同仁切磋参考,并为百姓家庭厨房提供新菜单。

本书分成冷菜类、热菜类、象形菜类、汤羹类四大类共120例时尚蔬菜。每款均从原料、制作、特点三方面介绍,配上精美的拍摄效果、令人食指大动。

作者简介

赵国梁,江苏省常州市人,曾任江南春宾馆行政总厨兼餐饮部副经理、分店经理,和平假日大饭店餐饮总监,全国政法综治干部培训中心(长安大厦)常务副总经理,现任太阳港饭店总经理。多次在省市烹饪大赛中获奖,曾应邀赴阿联酋进行食雕表演。1998年12月获江苏星级旅游饭店"五星名厨"称号。主编有《时尚菜肴调味料配方》、《食雕120例》、《蛇肴120例》、《虾肴120例》、《主题围边120例》、《蟹肴120例》、《鹿肴120例》、《时尚蔬菜120例》、《立体围边》、《中华龙宴》等书。

书籍目录

- 一冷菜类
- 1冰镇剑兰
- 2 西汁瓜条
- 3 玫瑰青豆糕
- 4珊瑚白菜卷
- 5 桂花糯米藕
- 6 四喜拌豆腐
- 7鱼香蒸茄子
- 8 松仁拌豆瓣
- 9银芽贝酥
- 10 宫廷蜜枣
- 11 纸包山菌
- 二热菜类
- 三象形菜类
- 四 汤羹类
-

章节摘录

插图

媒体关注与评论

书评现代人饮食讲保健,对蔬菜情有独钟。时尚蔬菜,既有时代特色,又满足了美食家的口味,也适合家庭烹饪烧制。 经济腾飞,交通业、养殖业的快速发展,带动饮食业的发展,促进南北烹饪技艺与文化的交融,为传统菜系的推陈出新提供了肥沃的土壤。本着交流学习的宗旨,推出《时尚蔬菜120例》,供同仁切磋交流。

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