

《餐馆招牌菜》

图书基本信息

书名：《餐馆招牌菜》

13位ISBN编号：9787534534737

10位ISBN编号：7534534739

出版时间：2001-10-1

出版社：江苏科学技术出版社

作者：方培力,居永和

页数：66

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

《餐馆招牌菜》

内容概要

凡著名餐馆必有“招牌菜”。在原料选取、工艺制作、火候把握、口感风味、食疗营养等方面有自己的特色，给顾客留下难以磨灭的印象。本书从扬州全市上千家宾馆酒店中，选取了100多道山珍海味类淮扬风味餐馆招牌菜。每道菜配有精美图片、原料、制法及特点。这些菜风味纷呈，多姿多彩，令人产生目不暇接、味美无穷之感。

《餐馆招牌菜》

书籍目录

- 1 火焰金钩翅
- 2 红烧大鲍翅
- 3 原炖鸡火翅
- 4 原炖鱼翅
- 5 芙蓉鱼翅
- 6 原汁鸡丝翅
- 7 清汤官燕
- 8 清汤燕窝
- 9 竹网鳕鱼
- 10 一口鲍鱼
- 11 百花鲍脯
- 12 碧绿鲍肚
- 13 蚝皇扒网鲍
- 14 月宫鲍鱼
- 15 珊瑚鲍鱼

.....

《餐馆招牌菜》

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