

《京沪都市融合菜》

图书基本信息

书名：《京沪都市融合菜》

13位ISBN编号：9787542752192

10位ISBN编号：7542752197

出版时间：2012-4

出版社：张正才、张正龙 上海科学普及出版社 (2012-04出版)

页数：272

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

《京沪都市融合菜》

内容概要

本书采录北京、上海两地生意比较红火的饭店里较有知名度的在职总厨、厨师长的创新融合菜并结集成册，记录了当今都市烹饪技艺和菜肴现状。体例由作者肖像、简历及创新菜介绍组成。画面以大幅创新菜彩图为主，菜谱部分有详细的配方、制法，每道菜都有颇具特色的评述。

《京沪都市融合菜》

作者简介

张正龙：现任东耀餐饮管理有限公司总经理。中国烹饪协会会员，国家级高级技师，国际烹饪大师，新潮高级餐饮经理人。曾担任过多家大型酒店总厨、技术总监、总经理等；在多次国家级烹饪大赛中荣获金牌。曾有多篇作品分别刊登在《中国烹饪》《东方美食》《上海餐饮》《新民晚报》上，是《沪上百厨》《上海当红总厨创新菜》《专辑大厨新煮张》编者之一。张正才：现任上海正才酒店管理有限公司总经理兼行政总厨，曾先后在大型餐饮酒店及其星级宾馆任职。国家高级技师、国际烹饪大师、国际烹饪联合会副秘书长、国际评委，并出任首届“中华杯满汉全席”名师大赛裁判长、红十字会国际名厨争霸赛总裁判长。著有《养生菜300问》等书，并被写进大型历史典藏文集《当代沪上百厨》。

《京沪都市融合菜》

书籍目录

1 高速建 妃子海参 烧焖海参 博浪海参2 汪纲 酥皮烤大虾 锅烧河鳗 炭烧青花鱼3 唐毅强 柠檬烟熏凤头鹅 奶酪老汤肘花 野生松茸焗草鸡配松露小壶汤4 鞠俊华 浓汤香茵时蔬豆腐 法式鹅肝伴蟹黄豆腐 迷迭香菜汁烤羊架5 刘金山 木华黎羊排 四皓炖肉芝 大明鹿肉香6 顾培锋 冰镇泰式凤爪 陆家肉皮汤 铁杆猪尾烧7 秦立学 干锅马帮香羊腩 蟹黄酱蜗鲳鱼配脆皮鹅肝酱8 郑诗红 寿桃小鲍鱼 翅汤鳗鱼卷 健康拼时蔬9 梁轩 泰汁糖醋鲤鱼 黑椒法国羊肋排 银鱼拼卤肠 腊八蒜拼海螺片10 潘有坤 芙蓉白玉蟹 脆脆香 浓汁烩海藻鱼唇11 罗先志 土家酸汤鱼 秘制鲷鱼 荆沙道观鸡12 缪志军 八珍玉脂鲜贝 煎酿翡翠明虾 艳娇三味雅片鱼 蓝莓豆泥肥鹅肝13 周家贵 松露汁煎鲳鱼 金鼎豆霸骨14 刘仓 海皇酱煎焗东星配 鱼骨粥 罐焖牛肉配野米 生拆蟹粉焗明虾 养生冲浪海参15 邵晓雷 金玉满楼 鱼香糯米糍 石烹海鲜串 虫草煨山药16 康俊生 菌油汁鲍鱼蒸蛋热情果沙拉 老北京烧羊肉 雪蛤汁养颜千层青瓜17 李汝勇 琥珀映蟹蓉 舞动 薄荷凤梨配绣球圣女果 红花野米扣三丝18 丁海涛 青石黑椒顶级牛肉 铁棍山药焖鲍鱼 马苏里拉芝士烤鲳鱼 百味墨鱼滑19 杨伟杰 酥皮黑椒鹅肝佐西瓜胶囊 柚子金枪鱼配红菜头沙拉20 鲁坤虎 桂花鲜淮山 新派芥末墩 虾胶羊肚菌21 楼琪 蜜吸长江鲟鱼 黑茵汁配罗勒青龙 五谷锦绣养身粥22 朱克平 泰式象牙骨 玉米汁鲍鱼 踏雪寻宝23 蔡金高 顺风悄悄话 鲍汁鲜牛掌 怪味鸭下巴 山野笋配蕨菜24 王洋 百万碧波香 芝士牛肉配夹豆25 汪国华 鲜鸡枞菌炖牛鞭花 养生杂粮盅26 邹定存 瑶池芥菜炖辽参 鲜味薄荷虾球27 路军 桃园三结义 台湾果醋鱼脯 双味一口蟹28 刘文杰 谭家黄烧鱼翅 鹅肝狮子头 鲜松茸扒牛方 富贵双味龙虾仔29 万家云 翅汤蟹粉虾球 清汤菊花鱼唇 香煎龙鲳鱼30 胡杰 茶韵法式焗扇贝虾 六度醉鲍拼双蟹子 圣女玫瑰影春秧虾31 许开国 梅花三样 小米粥拼虾糕 鱼子酱蒸蛋32 郭辉 福蟹面鱼柳 火龙凤凰33 刘锦炎 红油蟹皮 浓汤烩兔耳34 余绍会 金汤银丝翅拼稻香扎肉 粥皇牛肝菌灼鲍鱼 日禾酱鹅肝大虾球35 孙俊峰 奶香玉米薯拼鹅肝富贵鱼卷 葱椒元宝蛋 韩式泡菜配深海蜆皮36 周子贤 石锅野生甲鱼 参花蒸蛋 澳洲小牛肉 东海龙王参37 熊志强 金牌茶香鱼38 吴卫飞 炭烧西冷牛扒 龙眼豆沙芋 椰香松茸炖鱼翅39 郑淮安 西域明珠 酥皮大虾40 罗晓龙 豉椒鲜鱼 泰国鸡酱炳鲜鲍仔 山药米汤大巴鱼41 郑涛 蓝莓芝士鸡卷 意式焗三文鱼 一品山珍功夫汤42 黄建永 沙棘土豆饼 香橙烤鹿腰 龙眼虾爽43 钱纬峰 鸡枞菌烩黑百叶 红酒松露紫苏肉44 苏建军 野生芥菜养生丸 酸汤浸鱼片 豉油明虾炸酱面45 张雷 开胃海参花 炭酥龙虾球46 徐伦书 糟辣鱼 葵花向阳鸭 馋嘴骨47 邵长远 白雪燕归来 黑松露焗龙虾仔 福禄东星斑两吃 创新紫薯官燕色拉48 刘佳辉 法式鹅肝配熏鱼 火龙果沙拉 拉丝大冬枣49 尹健 富贵石榴包 金橘炒虾球50 姜方升 金汤蟹肉花 雪菜桂花柳 虫草碧绿鳄鱼肚51 余胜利 蜜汁大鲳鱼 鹅肝酱干贝焗鲜鲍 XO酱焗水晶肚52 李来军 金汤海三宝 鹅肝焗蟹肉花 湘式大雁柳53 陈新华 巧克力紫薯 创艺鲍边 香烤鲳鱼 酱椒圣鱼蛋54 潘志国 夹心牛皮卷 锅巴牛肉炒鸭梨 什锦江南小炒55 陈元 粤式牛仔粒 健康小米辽参 奇妙青口贝56 姜春波 黑椒山猪肉 合香肉中脆57 黄创荣 松茸藏蛋糕 藏花浸鲳鱼 煎烹鲜澳带58 张昱坤 上海炆花生 香米焗全腰 私房带鱼59 蒋宗平 咖喱牛仔爆明虾 青芥汁培根卷 番茄汁配鲜鲍 脆骨鱼粒爆炒牛肝菌60 徐峰 古法脱骨羊腩 毛家辣炒脆参 手扒排骨61 刘宏 沙爹烤剑鱼 御厨特制赛熊掌 发财顺风卷 大连鲜鲍焖肉62 张文宏 香拌海龙针 滋补凉瓜炖羊脯 鸡油蚕豆63 周怀荣 兰亭熏鹅 珍菌水晶虾蟹 红烧鲳鱼64 姚卫明 野香一品脆65 贾成林 清酒鲍鱼 雪山红袍羊腿 金丝鹅肝酥66 郭武平 小炒鹿筋肉 上品鳗鱼方67 许涛 秘制酱烤牛肋骨 罗汉鲍鱼煨仔骨 一品牛肉粒 日式酱香银雪鱼68 齐洪军 吉祥金汁蟹 香煎鸡蛋干配菠菜69 张海华 蒜香盐焗鲜鲍 红花汁虾胶酿竹荪 墨鱼杏仁脆70 王永胜 鱼米之乡配普洱肉 椰香鹅肝松茸 玉皇草炒海肠71 杨晨 味噌烤鲳鱼 泰式咖喱映花螺72 杨志军 西湖腰花 杏鲍菇配柴公鸡 宫廷养颜蹄花冻73 杨云宝 甜蜜三宝 金色层层脆 明虾蟹粉饼74 李迟荣 XO酱翡翠虾球 木瓜脆皮鸡 南瓜扣什菌75 周和平 金丝焗小青龙 翡翠薄荷煎澳带 小米松茸烩鱼肚76 李耀东 芥辣明虾球 油淋辣带子77 王光明 泰式香果奇妙虾 奶香杏仁珍珠虾 金汁玉带镶瑶柱78 刘会选 爆仙肚79 曹义军 白云泰式凤爪 酸汤鱼饺 三文鱼蛋卷80 王洪 玫瑰香烹小牛柳 黑椒鳕鱼条 王府玉白菜81 邓绪鑫 吉祥如意卷 世纪茶香肉82 周小明 一叶春舟 海胆蒸鸽蛋83 何永建 金汤煎酿辽参 菌汁焗鲜鲍鱼 菌王炖花胶84 王新伟 酸菜山猪肉 爽脆海龙鱼85 马川 民国福寿全 雨花芙蓉鸡片 桃脂花生露86 王辉 糍粑辣子鸡87 商国建 三文鱼蟹柳金瓜丝 富贵金钱卷 椒麻鸡拼炭烤羊排88 张政 鹅肝熏蛋 风味茉莉花蕾 素鸭89 孙晔飞 三文鱼西兰花塔 秋风起刀板香90 张志营 鲍鱼煨鸭舌 完璧归赵 火龙献宝91 张跃宝 西式素排 红袍泥鳅 酱焗澳洲小青龙配伊面 虫草松茸汤92 刘允国 别样秘制螺 时蔬炒香螺 一品蛋酥93 项剑 素时代 满载而归 香芒虾拼脆贝94 杨峰 花雕醉鸡翅 香汁花螺 烟熏芦花鸭95 董光 香芒花雕醉鹅肝 梅花鹿筋冻96 郭金涛 苇香野兔肉 梦里水乡相思

《京沪都市融合菜》

连松花卷97 张璐 秘炙人参 人参山鸡卷 花旗参顺风耳98 蔡朋飞 油酥海鲜斗 碧绿旗鱼松99 董小龙 脆皮鲜虾卷100 朱世红 石锅鲍汁土豆仔 梅菜鹅捞饭101 宋俊 胡麻酱野菜凉皮 拉丝糖藕 米兰虾饼102 葛维明 薯虾粒粒脆 三丝四宝卷 荠菜百花酿黄鱼103 付强 蒜茸日本菜心 碳烤松板肉 草原秘制羊羔104 陈大卫 甜鱼套丸子 卤味小牛头105 刘亮 金汤豆皮鱼卷 雀巢花枝片 极品海鲜南瓜盅106 石强伟 新派八宝辣酱 雪花牛排 毛蟹年糕107 陈磊 糖醋脆鳝 XO酱爆山药北极贝108 杜建军 滋味刀鱼饺 双味文蛤 杭椒海蛎炒鹅肠 铁板第一鲜109 陈荣涛 蜀南三宝汤 美极捞爽脆 香拌龙芽110 王平保 潮式冻黄花鱼 韭味锅巴皮烩长江子虾 虾仁云片

《京沪都市融合菜》

编辑推荐

张正才、张正龙主编的这本《京沪都市融合菜》采录北京、上海两地生意比较红火的饭店里较有知名度的在职总厨、厨师长的创新融合菜并结集成册，记录了当今都市烹饪技艺和菜肴现状。体例由作者肖像、简历及创新菜介绍组成。画面以大幅创新菜彩图为主，菜谱部分有详细的配方、制法，每道菜都有颇具特色的评述。

《京沪都市融合菜》

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