

《福建菜图文全解一百例》

图书基本信息

书名：《福建菜图文全解一百例》

13位ISBN编号：9787503202780

10位ISBN编号：7503202785

出版时间：1995-09

出版社：中国旅游出版社

作者：郑云

页数：98

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

作者简介

作者简介

郑云，特三级厨师，毕业于福州市烹饪技工学校。现任福建外贸中心酒店餐饮部行政总厨。他从事烹饪工作已有十余年，对于烹饪理论和实践有着较深的研究，除擅长传统闽菜外，对粤、川、淮扬等菜系，也有研究，并能在技艺上博采众家之长，融会贯通。他勤奋好学，虚心求教，在长期的工作实践中不断探索，勇于创新，逐步形成了自己的风格体系。

1991年在福州市旅游行业厨师技术职称考评中特聘为评分员，荣获1992年首届福建省旅游行业厨师烹饪技术大奖赛个人金牌。1993年在第三届全国烹饪技术比赛中荣获金牌，并被授予福建省“优秀厨师”称号。

书籍目录

目录

鱼虾海鲜类
龙井鲍鱼
菜胆炖包翅
脆奶鲜竹蛭
金银翠玉带
触黄大散翅
红烧海上参
风糟海鳗鱼
石榴鱼翅包
扳指干贝
干贝冬瓜珠
碧绿鲍鱼
干炸大钳
海鲜酿蟹盖
脆皮香糟河鳗
碧绿珠帘鱼
菊花鲈鱼
金盏鲈鱼松
松子鲳鱼
软溜草鱼
干炸鱼卷
碧绿生鱼卷
五彩鲈鱼丝
富贵牡丹鱼
爆炒墨鱼卷
原炖黄蛭
吉列炸蛭排
红烧荷包鲫鱼
生煎大明虾
翡翠珍珠鲍
查橙琵琶虾
金杯芹香鱼贝松
双龙争鲜
灵芝恋玉蝉
沙茶虾串
白玉素珍丸
翡翠海蚌尖
煎糟河鳗鱼
沙律大龙虾
麒麟龙虾
纱窗艳影
兰花鲜鱿螺片
麒麟海上参
椒盐龙虾
麒麟翠玉带
香煎菜虫寻仔

《福建菜图文全解一百例》

香车赴宴
明珠扣甲鱼
葱烧通心鳗
芙蓉蒸红虫寻
鸡鸭肉蛋类
凤吞金钱
生糟醉仔鸡
凤胎鱼翅
网油龙凤腿
生菜乳鸽松
炸溜荔枝肉
串葱烧排骨
碧绿凤添香
鸳鸯乳鸽王
酱爆田鸡
铁板烧牛柳
脆皮填鸭
玉树麒麟鸡
荔茸香酥鸽
玉簪田鸡腿
柴把鸭子
红烧湘莲八宝鸽
蔬菜、汤类及其他
上汤小长春（肉燕）
翡翠龙凤羹
酸辣鱼羹汤
包心鱼丸汤
竹荪余鱼圆
奶汤鲫鱼
蟹肉冬瓜茸
泮水芹香艳
八宝蜂窝豆腐
五彩素烩
招财进宝盒
麒麟豆腐
椒盐蛇段
荷香红虫寻饭
面点小吃
白菜饺
奶黄水晶饺
新奇橙汁球
香麻炸软枣
荷塘水晶鸭
金丝蛋黄角
莲茸水晶球
葫芦包
莲茸鸡仔酥
金鱼饺
附录

干货原料的泡发加工

发鱼翅

煨鱼翅

发海参

发鲍鱼

发瑶柱

发燕窝

发厂肚

《福建菜图文全解一百例》

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