

《上海流行菜》

图书基本信息

书名：《上海流行菜》

13位ISBN编号：9787806565179

10位ISBN编号：7806565175

出版时间：2001年1月1日

出版社：百家出版社

作者：顾明钟

页数：152

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

《上海流行菜》

内容概要

现在，人们到餐馆消费，除了要求得到周到的服务外，更主要的是希望能吃到既有营养，又色香味俱全的菜肴。因此，做出色香味形、营养以及器具搭配俱佳的菜肴，是人们对烹饪工作者的要求。

冷菜在餐桌上有重要的作用，因为它总是率先亮相，留给宾馆的第一印象会影响全席。因此，饭店经营者们总是非常重视冷菜品种的开拓和新菜势的形成。

本书所介绍的菜肴，其制作方法既保留了传统特色，又在用料、调味、烹饪工艺等方面都有创新，从而使菜肴更鲜美，更富营养，更符合菜肴的“味是核心，养是目的”的要求，迎合了目前人们时尚“保健型”菜肴的心理，在上海被一传十，十传百地流行了起来，成了上海的流行菜。

《上海流行菜》

作者简介

本书编著者顾明钟先生是高级技师，70年代在中国驻罗马尼亚大使馆工作，曾为国家首脑和众多要员设计、烹制国宴。1988年代表上海队参加全国烹饪大赛获得全能金杯和多枚奖牌。顾明钟先生不但操作技能强，而且善于饭店管理，烹饪理论上也有较深的造诣，多次参加全国烹饪学术研讨会，并常年笔耕不辍。为了培养下一代，目前他在上海中亚厨师培训中心主管职业技能教育工作。

《上海流行菜》

书籍目录

一、水产类1.卤水甲鱼2.芥末海参3.生拌膏蟹4.冻花蟹5.温州炆蟹6.陈波醉毛蟹7.上海油爆虾8.陈波河虾9.腐乳汁呛虾10.醉草虾11.姜末宁蚶12.柠檬浸蛤蜊13.豉汁浸香螺14.金瓜海蜇丝15.烟熏鲩鱼16.腌风鲫鱼17.脆香鱼脯18.蜜汁鱼脯19.葱香鲫鱼脯20.鳗鲞21.怪味带鱼22.五香烤子鱼23.姜丝脆鳝24.五香酥鳝丝25.五香泥鳅26.卤水墨鱼27.盐水墨鱼蛋28.香菜拌墨鱼蛋29.香茜海蜒苗30.韭菜花拌海蜒31.豉汁海蜒32.咸鱼拌青豆33.红醋鱼胶冻34.四丝拌龙衣35.酥炸刀鱼骨36.鲞鱼万年青37.紫菜鱼卷二、禽畜类.....三、蔬菜类四、豆制品与其他类

《上海流行菜》

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