图书基本信息

书名:《经典湘菜》

13位ISBN编号:9787535747716

10位ISBN编号:753574771X

出版时间:2007-1

出版社:湖南科技

作者: 谭兆元

页数:95

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

经典湘菜:烧,ISBN:9787535747716,作者:谭兆元

作者简介

潭兆元,大学文化,中国烹饪大师,湖南省烹饪专业高级考评员,现任长沙秘香居餐饮有限公司总经理。他精通湘菜,旁通粤、川菜式,为奠定新派湘菜的特色和风格做出了积极的贡献。

书籍目录

红烧 红烧墨鱼片 蒜子烧水鱼 红烧鳝片 腐乳烧蹄筋 鸟蛋红烧肉 草菇烧牛腩 萝卜烧肋排红烧糖醋排骨 红烧啤酒鸭 红烧苫中宝 红烧苦瓜 肉汁烧茄子 烧布袋豆腐 肉汁烧白菜白烧鱼子白烧鱼肚 米豆腐烧海鲜 椰汁烧水鱼 白烧鱼虾 白果烧肚尖 淮山烧排骨 白烧肉丸 白烧鸭掌 白烧三素 南瓜烧芋头 丝瓜烧滑菇 烧碧绿金针 白烧豆腐青菜干烧 干烧莴笋牛蛙 干烧金沙鳝 干鱼烧五花 腐竹烧猪肚 茭白烧牛肉 香棕烧排骨 香糟烧排骨 板栗烧仔鸭辣烧 酸辣金汤烧翅 辣烧海参 辣烧鱼翅 辣烧鱼唇 辣烧大明虾 辣烧鲴鱼 辣烧蒜香鱼块 剁椒烧头尾辣烧鱼嘴 橙汁烧鱼片 辣烧肘子 辣烧鸡翅酱烧 酱烧乌鱼仔 酱椒烧鳊鱼 酱烧串串羊 牛肉烧水饺 酱烧田螺鸡 酱烧鸡块 酱烧素什锦葱烧 葱烧翅根 龙门粉丝鲤鱼 银丝烧鲫鱼 烧葱把鱼 鲜笋烧猪手 葱烧仔鸡

精彩短评

- 1、设计比较好,操作实务性强
- 2、有部分传统菜 内容还可以
- 3、帮表妹买的,我也看了,这是目前一本做菜的书里面唯一我能不用上网查不认识的调料、配菜名称,比较通俗易懂,不像有些书里面写的配料明明是我们平时用到了,大师们用的名称却是我们不熟悉的。表妹买来是准备翻译后送给国外的朋友,发给给外国朋友看过后都说湘菜很漂亮,令人食指大动。

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