

《江南水乡宴》

图书基本信息

书名：《江南水乡宴》

13位ISBN编号：9787542727695

10位ISBN编号：7542727699

出版时间：2004-7-1

出版社：上海科学普及出版社

作者：杨中俭,赵国梁

页数：128

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

《江南水乡宴》

内容概要

中国烹饪有着悠久的历史，一代又一代烹饪大师为中国的烹饪文化作出了积极的贡献。随着经济的腾飞，交通业、养殖业的快速发展带动饮食业的发展，促进南北烹饪技艺与文化的交融，为传统菜系的推陈出新提供了肥沃的土壤。本着学习交流的宗旨，今推出《江南水乡宴》，以供同仁切磋参考。

《江南水乡宴》

作者简介

本书主编赵国梁，江苏省常州市人，曾任江南春宾馆行政总厨兼餐饮部副经理、分店经理，和平假日大饭店餐饮总监，全国政法综治干部培训中心（长安大厦）常务副总经理，现任太阳港饭店总经理。多次在省市烹饪大赛中获奖，曾应邀赴阿联酋进行食雕表演。1998年12月获江苏星级旅游饭店“五星名厨”称号。主编有《时尚菜肴调味料配方》、《食雕120例》、《蛇肴120例》、《虾肴120例》、《主题围边120例》、《蟹肴120例》、《鹿肴120例》、《时尚蔬菜120例》、《立体围边》、《中华龙宴》等书。本书菜肴制作者张志强，江苏省常州市人，师从“五星名厨”赵国梁学艺，曾在江南春宾馆、长春大厦、和平假日大饭店、红宝石大饭店从事餐饮工作，常州市“天目湖”杯龙城厨艺大赛银奖得主。现从厨于太阳港饭店。

《江南水乡宴》

书籍目录

一 冷菜篇

- 1 五彩酿猪肚
- 2 山椒泡牛蛙
- 3 香菜腰片
- 4 虾油淋脆肚
- 5 本帮酱鸭
- 6 香糟水晶鱼
- 7 柠红酥鲫鱼
- 8 蒜香玻璃鱿
- 9 小坛糟八件
- 10 咸蛋黄鸭卷
- 11 特色菠萝鸡
- 12 九味白肉卷

.....

二 热菜篇

.....

三 点心篇

.....

《江南水乡宴》

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