

《徽菜精华》

图书基本信息

书名：《徽菜精华》

13位ISBN编号：9787801597243

10位ISBN编号：7801597249

出版时间：2004-1

出版社：建材工业

作者：吴杰

页数：69

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

《徽菜精华》

内容概要

本专辑由中国著名烹饪大师、烹饪讲师及各地十余位烹饪名师共同撰写。其所介绍的徽菜均从当地较具风味特色的菜中精选出来的，既有久负盛名的传统菜，又有近些年创新的名菜，集中国徽菜之大全。它不仅反映我国传统和当代名馔佳肴精华之绝妙，还体现出中国烹饪的科学性、文化性和艺术性，勘为国粹之一。

书中菜肴的分类，按水产菜、畜肉菜、禽蛋菜、蔬菜和其他五大类。本书以简洁的文字与精美的彩图，对每款菜肴的用料配比、制作方法及成品特点作了详细的介绍和展示，对主要制作过程还配有示范图片。

本书内容全面、科学、系统、实用，可作为全国各地烹饪院校、烹饪技能培训站，厨师培训班烹饪实习课的教材。同时，本书还可作为全国各地饮食、劳动主管部门评定，考核厨师技能的参考，和国内外烹饪爱好者，美食家和家庭主妇的良师益友。

《徽菜精华》

作者简介

吴杰，石家庄烹饪学校教务主任，烹饪讲师大学毕业，国家特壹级烹饪师，中国烹饪职业技能鉴定考评员，曾在全国烹饪大赛获金牌，曾任春皇岛厨师培训学校教务主任，北京元达名厨学校办公室主任、教国主任等职。多年来专注于食文化的研究及烹饪教学工作。为全国各地培养出

《徽菜精华》

书籍目录

桃花鳊腌鱼鳊鱼葡萄鱼凤翅炖鳝段鱼咬羊包公鱼明珠甲鱼清炖马蹄鳖发菜甲鱼沙锅鱼翅珍珠鱼翅海鲜明珠燕巢观尾虾凤尾虾排酱汁虾虾仁芙蓉蛋什锦虾球虾腐屯溪醉蟹蟹烧海参红扒野鸡符离集烧鸡徽州蒸鸡雪花丁香鸡霸王别姬白切鸡芝麻鸡排菊花鸡丝肥鸭烧茄花肥鸭酿藉酒卤鸭香卤鹌鹑五香兔脯芸豆干烧兔肉黄山炖鸽油淋鸽子烧鹅掌胗心相伴云雾肉挂霜排骨腐乳爆肉酥糊里脊脆浆裹肉八宝肉元珍珠元子绣球羊肉炸牛肉芜荑炖牛肉牛肚三位牛蹄花.....

《徽菜精华》

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