

《酒店热卖东北菜》

图书基本信息

书名：《酒店热卖东北菜》

13位ISBN编号：9787538149715

10位ISBN编号：7538149716

出版时间：2008-1

出版社：辽宁科技

作者：栾建国

页数：112

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

《酒店热卖东北菜》

内容概要

东北菜以炖、烧、酱、烤为主要特点，形糙色重味浓。粗线条的东北菜，不拘泥于细节，颇像粗线条的东北人，令人胃口大开。东北菜一菜多味，咸甜分明，酥烂香脆，色鲜味浓，明油亮芡，讲究造型。本书由“中国烹饪大师”、“中国服务大师”、“中国餐饮文化杰出贡献专家”栾建国所著，介绍了酒店热卖东北菜。

《酒店热卖东北菜》

作者简介

栾建国，沈阳市人。辽宁商业学校烹饪专业毕业。毕业后跟辽宁著名烹饪大师徐子明先生学徒。在师傅的耳提面命下初识苏、鲁菜的基本。而自己也不敢放松，学徒两年从基础做起，杀鸡、杀鸭、烧火、煮肉每件事都做得十分认真。深得师傅的偏爱，随师左右，两年后已经在灶台上顶

《酒店热卖东北菜》

书籍目录

1. 锦绣荷花金钩翅
2. 菇蔬玉扇
3. 太极香米南瓜泥
4. 金盏雪梨竹燕窝
5. 关东一品肘
6. 太极灵菇
7. 香扇梅花鹿筋
8. 鲍花烧辽参
9. 白雪藏龙
10. 金龙玉珠梅花参
11. 五彩虾仁爆牛滑
12. 淋汁脆皮鸡
13. 石板珍菌
14. 满族手撕羊排
15. 溢香羊肉
16. 寿司鱿鱼
17. 吊锅神户牛柳
18. 西施翡翠焗素鲍
19. 巧手酿百合
20. 金米黄焖翅
21. 鲍鱼炖白菜
22. 香辣海鲶鱼丝
23. 双色敲虾
24. 沙锅辽参
25. 金钱卤肉
26. 鲜露汁灼海参
27. 麻油文蛤
28. 虾爬子炖菠菜
29. 牛柳烹蜆头
30. 芙蓉苦瓜虾仁
31. 香煎黄鳝糊
32. 松仁烧鹿筋
33. 巧手月牙骨
34. 滇粽香骨
35. 蟹黄豆腐
36. 渔家海鲜捞饼
37. 玫瑰虾球
38. 香辣小龙虾
39. 竹帘吊烧鸡
40. 什锦虾肚丁
41. 扇贝烧海参
42. 鹿筋烧辽参
43. 干丝万缕明虾球
44. 龙穿凤衣
45. 红扒猪手
46. 香辣排骨虾
47. 鱼羊双鲜
48. 菠萝菊花虾球
49. 黄金三文鱼柳
50. 老王爷佛手鱼
51. 俏丽划水
52. 梅花三扣
53. 土家风味丸子
54. 台尔巴烧海参
55. 满身尽是黄金甲
56. 桃花香扇肉
57. 八旗小炒皇
58. 清真手撕肉
59. 竹笋牛舌卷
60. 香扒肉条
61. 鲜虾鲍汁扣牛尾
62. 鲜虾骨髓盅
63. 蜀香牛肉豆花
64. 饅饼炒烤羊肉
65. 甜玉米烧牛尾
66. 鲜奶银丝芋
67. 夏巴锅家乡鹅大土豆
68. 掌上明珠
69. 菜脯松茸
70. 牛腩烧薯仔
71. 木瓜藏龙
72. 鹅肝酱焗白玉菇
73. 杏鲍菇烧鹿肉
74. 椰风像生菠萝虾
75. 东北渍菜缸
76. 吉利人参粉山鸡
77. 奇特双味豆花
78. 拔丝豆沙鲜人参
79. 鲜人参酱焖泥鳅
80. 北国浓香佛跳墙
81. 边条参野菜茄盒
82. 梅花鹿茸血糕
83. 甜脆糖参
84. 馋嘴鹿肉片
85. 夏巴锅农家院
86. 焖杂鱼
87. 小炒绿豆芽
88. 老家私房豆腐
89. 泡椒凤爪
90. 沙滩鲈鱼
91. 淮杞煲老鸡
92. 干锅牛杂
93. 酥炸芋头卷
94. 绿色生态园
95. 木桶烧鹿肉
96. 一绝扒全茄
97. 拿破仑羊腿
98. 乡村双色包
99. 泰酱靛双花
100. 原味煎松茸
101. 金冠嫩腰片
102. 富贵鱼头王
103. 金牌卤肉
104. 海皇多士虾
105. 水晶虾爆鳝
106. 麻辣蕨粉
107. 养生蔬菜丸

《酒店热卖东北菜》

精彩短评

- 1、开本比较小，页数也不多，随身携带很方便，图文并茂，但是文字部分不是很详细，需要自己再摸索一下，搞活动入的，性价比不错
- 2、书的质量可以，就是快递太不给力了。。。过了两个星期才到。。。还得自己亲自去邮局拿。。。这是第一次遇到这种事情

《酒店热卖东北菜》

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