

《酒店热卖凉菜》

图书基本信息

书名：《酒店热卖凉菜》

13位ISBN编号：9787538148091

10位ISBN编号：7538148094

出版时间：2006-11

出版社：辽宁科技出版社

作者：王正辉 编

页数：122

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

《酒店热卖凉菜》

内容概要

你觉得酒店里的凉菜好吃？你也想自己动手做？不会？没关系，有了本书，让你也变成酒店凉菜的大厨噢！本书用文字的形式配合精美的图片，详细介绍了酒店热卖的各式凉菜制作方法，包括原料、制作步骤、菜肴特色、要点提示、营养成分等等。相信你也能做出美味可口的凉菜！

《酒店热卖凉菜》

作者简介

王正辉，安徽萧县人。高级烹调师、食品雕刻造型师，中国烹饪协会会员，北京市烹饪协会会员，北京食品雕刻专业委员会理事，南京京徽食艺培训中心主会，南京东宫大酒店食品雕刻造型师。

1998年到北京实习，实习期间得到了中国烹饪大师李建生的指点，其后有幸拜在李老师门

《酒店热卖凉菜》

书籍目录

脆耳蛋黄卷茄汁葱菇凉皮双丝山椒汁凤爪酸汁辣鹅脆油皮咸蛋黄腊肠卷酒酿醉马蹄咖喱竹笋木瓜船芦
荟沙拉芬达泡苦瓜橙汁脆椒酸梅酱藕块蟹足马兰卷果汁红薯银耳冬瓜三丝卷拌咸鹅醉田螺香辣酱拌牛
肉油泡牛肉薯丝辣牛肉红油猪蹄豆酱腊肉捆西芹五香鱼块鲜辣酱鸡拐果珍山芋丝泡藕条炸土豆沙拉五
香酱鸭翅香椿八爪鱼姜醋汁泡萝卜话梅汁山药红醋酸菜丁酒香蜜枣盐水乳鸽鸡酱娃娃菜蒜泥平菇拉皮
水果沙拉酱香鹅掌葱油汁杂拌红油墨鱼卷烤鸭毛豆粒鱼翅万年青虾皮姜油炆芥兰百合拌咸菜腐皮卷马
兰头黑珍珠小饺子七喜泡马蹄混合汁百叶黄豆木耳杭椒猪耳粒蚕豆瓣雪菜蛋皮蔬菜卷用心良苦蒜黄螺
丝肉创新蘸酱菜鸡丝海蜇赛鳍鲜辣酱鸭胗茄汁豆腐果皮肚杂拌泡白菜姜油西芹菊花茶萝卜丝糟汁莴笋
萝卜丝海蜇鸡酱茄条山椒干丝酒酿河虾葱油蜇头剁椒鸭胗辣豆腐剁椒小松花鱿鱼大烤油爆蚕豆虾糯
米藕毛鱼黄豆菠萝土豆泥剁椒鸭掌椒盐开片虾苹果汁莴笋金陵盐水鸭西芹鱿鱼葱油汁茄子香葱汁浸鱼
豆豉带鱼滋汁浸带鱼香醋汁鸭掌时蔬小河虾醋汁酱墨鱼子醋油脆椒凉拌葛粉鱼胶萝卜苗香醋皮皮虾（
虾婆）椒麻鸭掌双味肉排锡山椒麻骨湖州飘香菜吉祥三果翠绿芥兰耳目一新洞庭炆虎尾香辣外婆鱼糖
水板栗醋姜汁海蜇头辣酱凤爪酒酿水果豆腐卤腰子家常黄瓜酸梅芸豆蒜泥菊花叶拌荆芥葱油芥兰羊羔
香椿嫩豆腐香葱猪头肉夏日杂拌滋汁嫩鸡苦瓜拌虾仁东北烟枣腌鲜黄瓜

《酒店热卖凉菜》

章节摘录

插图

《酒店热卖凉菜》

精彩短评

- 1、看着感觉不错，能让我学到更“意、味、型”的菜肴
- 2、帮老公买的，他觉得还凑合

《酒店热卖凉菜》

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