

《特色鸡肴》

图书基本信息

书名：《特色鸡肴》

13位ISBN编号：9787536454149

10位ISBN编号：7536454147

出版时间：2005-3

出版社：

作者：李彦位

页数：98

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.tushu111.com

《特色鸡肴》

内容概要

《中小餐馆特色菜丛书-特色鸡肴》以通俗易懂的文字和精美的特色鸡肴的图片，简明扼要地讲解了鸡肴精妙制法，每款菜式包括原料及调料、制作过程、风味特点，具有极强的实用价值和可操作性。

《特色鸡肴》

作者简介

李彦位，水晶饺子餐饮连锁总部董事长、厨艺指导，中国药膳名师，中餐特三级烹调技师，中国药膳研究会会员。

2002年荣获中国药膳大赛“应火杯”三项全能金奖。

2003年与彭铭泉教授合著《中国药膳精华本》（珠海出版社），的10余本图书。

2004年荣获中国药膳大赛“园园杯”四项全能金奖。

4. 干锅醉香鸡
5. 金竹乌鸡片
7. 参茸汽锅乌鸡
9. 菠萝乌鸡片
11. 果味仔鸡
13. 生啫三黄鸡
15. 烤鸡腿
17. 金沙鸡腿
19. 酱香鸡块
21. 避风塘炒鸡翅
23. 荷叶粉蒸鸡
25. 鱼香脆皮鸡
27. 玫瑰响铃鸡片
29. 芙蓉鸡片
31. 八宝鸡汤
33. 草菇烩鸡心
35. 牙签鸡皮
37. 椒盐凤节骨
39. 泡椒鸡胗
41. 板栗烧鸡
43. 白兰花炒鸡丝
45. 草菇蒸滑鸡
47. 粉皮焖鸡
49. 木瓜小煎鸡
51. 泉水鸡
53. 柱侯酱蒸鸡
55. 重庆辣子鸡
57. 珍果辣爆鸡
59. 蘑菇炖小鸡
61. 坛烧土鸡
63. 泥煨童子鸡
65. 葱香淋仔鸡
67. 东安仔鸡
69. 长征鸡
71. 五香鸡肝
73. 红袍凤冠
75. 锅仔珍菌鸡舌
77. 卤水凤脖
79. 药香泡中翅
81. 五香鸡头
83. 椒麻鸡皮
85. 五香翅尖

《特色鸡肴》

- 87 . 红油鸡块
- 89 . 水晶白斩鸡
- 91 . 蒜香小串鸡
- 93 . 家常鸡胗
- 95 . 特色手撕鸡
- 97 . 花雕仔鸡
- 99 . 叉烧鸡脖

《特色鸡肴》

书籍目录

4. 干锅醉香鸡5. 金竹乌鸡片7. 参茸汽锅乌鸡9. 菠萝乌鸡片11. 果味仔鸡13. 生啫三黄鸡15. 烤鸡腿17. 金沙鸡腿19. 酱香鸡块21. 避风塘炒鸡翅23. 荷叶粉蒸鸡25. 鱼香脆皮鸡27. 玫瑰响铃鸡片29. 芙蓉鸡片31. 八宝鸡汤33. 草菇烩鸡心35. 牙签鸡皮37. 椒盐凤节骨39. 泡椒鸡胗41. 板栗烧鸡43. 白兰花炒鸡丝45. 草菇蒸滑鸡47. 粉皮焖鸡49. 木瓜小煎鸡51. 泉水鸡53. 柱侯酱蒸鸡55. 重庆辣子鸡57. 珍果辣爆鸡59. 蘑菇炖小鸡61. 坛烧土鸡63. 泥煨童子鸡65. 葱香淋仔鸡67. 东安仔鸡69. 长征鸡71. 五香鸡肝73. 红袍凤冠75. 锅仔珍菌鸡舌77. 卤水凤脖79. 药香泡中翅81. 五香鸡头83. 椒麻鸡皮85. 五香翅尖87. 红油鸡块89. 水晶白斩鸡91. 蒜香小串鸡93. 家常鸡胗95. 特色手撕鸡97. 花雕仔鸡99. 叉烧鸡脖

《特色鸡肴》

章节摘录

插图：

《特色鸡肴》

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.tushu111.com