

《虾肴120例》

图书基本信息

书名：《虾肴120例》

13位ISBN编号：9787543920965

10位ISBN编号：7543920964

出版时间：2004-1

出版社：上海科技文献出版社

作者：赵国梁 编

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.tushu111.com

《虾肴120例》

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。经济的腾飞，交通业、养殖业的快速发展，带动了饮食业的发展，也促进了南北厨艺的相互交流，为菜肴的推陈出新提供了肥沃的土壤。本着交流学习的宗旨，现将《创新厨艺丛书》之《艺术食雕120例》推出，以供同行切磋交流。

《虾肴120例》

作者简介

赵国梁，江苏省常州市人。曾任常州市江南春宾馆行政总厨兼餐饮部副经理、分店经理；常州市和平假日大饭店餐饮总监、餐饮部经理；全国政法综治干部培训中心（长安大厦）常务副总经理。常州市大白鲨餐饮有限公司副总经理。现任常州市太阳港饭店副总经理。曾应邀赴阿联酋进行食雕表演，多次在省市烹饪大赛中获奖，1998年获江苏省星级旅游饭店“五星名厨”称号。曾编著《时尚菜肴调料配方》一书。现主编的《鹿肴120例》、《虾肴120例》、《蟹肴120例》、《蛇肴120例》、《艺术食雕120例》、《主题围边及其运用120例》即将出版。

《虾肴120例》

书籍目录

炒菜类

泡菜炆鲜虾
虾仁嫩豆腐
锅巴基围虾
锦绣炒虾仁
火焰醉河虾
雪菜河虾仁
泰式咖喱虾
琥珀油爆虾
橘香炒虾蟹
鹿茸煮明虾
寿司基围虾
梅菜油爆虾
玉环基围虾
玻璃奇妙虾
陈皮炆河虾
明虾杂果沙虾
明是杂果沙律
雪梨炒虾球
泰式沙嗲虾
麻婆牡丹虾
鸡油爆双脆
山椒

《虾肴120例》

媒体关注与评论

书评虾肴是饮食文化的一个重要组成部分，它通过手工对食品原料进行制作，塑造了千姿百态的形象以丰富菜肴和席面，使人赏心悦目，获得美食与艺术的享受。

《虾肴120例》

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