

《创新东北菜》

图书基本信息

书名：《创新东北菜》

13位ISBN编号：9787538428902

10位ISBN编号：7538428909

出版时间：2004-1

出版社：吉林科学技术出版社

作者：张奔腾

页数：124

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

《创新东北菜》

内容概要

张奔腾，中国烹饪大师，饭店与餐饮业国家一级评委，中国菜创新研究院研究员，中国烹饪协会理事，中国食文化研究会理事，辽宁省餐饮烹饪行业协会副会长，联合利华食品（中国）有限公司高级厨房顾问，《饮食科学》杂志专家顾问。2002年11月被国际饭店与餐馆协会和中国饭店协会授予“国际烹饪艺术大师”、“国际美食评委”荣誉称号。现任沈阳高登大酒店（四星级）餐馆总监兼行政总厨。

书籍目录

凉菜类

香熏黄花鱼

生拌牛肉

洋葱拌鸡

麒麟鲍片

凉拌海上鲜

凤眼酿大肠

清拌猪肚

腊八蒜泡脆耳

腰花拌双笋

鸡松拌茄子

泡菜拌海参

炝拌肉松花生米

蔬菜类

鲜蔬天妇罗

金蚕吐丝

咸蛋黄炒玉米

家焖冻豆腐

奶汁口蘑烧菜花

酸菜炒绿豆芽

雪里蕻

《创新东北菜》

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.tushu111.com