

《现代上海名菜》

图书基本信息

书名：《现代上海名菜》

13位ISBN编号：9787533523350

10位ISBN编号：7533523350

出版时间：2004-1

出版社：福建科学技术出版社

作者：施俊杰 编

页数：76

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

《现代上海名菜》

内容概要

申城的餐饮文化历来是百花齐放、海纳百川。伴随着国家经济的日新月异，申城的餐饮文化也在不断发展和提高，在日益满足顾客的需求中变革创新，显示出海派菜富有市场化的风格。

中法合资的四星级上海美仑大酒店的餐饮文化继承了海派菜的风味特色，形成了现代港式海派菜系，兼容并收各帮派菜系的风味，在既坚持传统又适当改良的基础上，形成了本酒店餐饮文化的氛围。

《现代上海名菜》

书籍目录

冷盘类 美极芥末油爆虾 驰名贵妃鸡 香酣海蜇头 日式拌海参 美味炆蟹 荷兰豆北极贝 香芒鲜虾沙律
上海醉虾 酸奶芦荟 鸳鸯大肠海鲜河鲜类 油泡澳洲龙虾球 沙律三文鱼花触 金牌烟熏鲳鱼 日本清酒
鳕鱼 海鱼扒乳酪 干烧鲳鱼 江南百花鲍鱼卷 夏威夷木瓜炒鳕鱼 蟹粉豆腐 千岛汁虾球 酒糟蒸鲥鱼 脆
皮百花卷 百花酿辽参 红烧大鲍翅 平等互利鱼鲍脯 泰式香辣翅 油酱毛蟹 海鲜香橙焗饭 美仑吐司盒
帝王豆腐 像似玫瑰鱼 蟹粉酿蟹盖 时尚划水 鱼盏海鲜粒 蟹子玉簪带子 松鼠大黄鱼 上汤龙虾仔 红油
明虾 水晶虾仁 冰灯蛟龙展翅 冰灯海味拼盘 虾子大乌参 西汁酥皮焗鳕鱼 卤水香辣鱼禽肉类 干锅野
鸭 竹筒梅干菜扣肉 农家篱笆小香鸡 脆皮香槟鸽 粽香肉 蒙古酱炒羊肉 葡汁焗纽西兰羊排 香茅猪排
鲜虾牛肉菜片松 沙律咸蛋黄培根卷 蟹粉狮子头绿色时蔬类汤羹煲类

章节摘录

插图

《现代上海名菜》

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