

《珍奇原料菜典-100位中国烹饪大师作品集》

图书基本信息

书名：《珍奇原料菜典-100位中国烹饪大师作品集》

13位ISBN编号：9787543679887

10位ISBN编号：7543679884

出版社：中国烹饪协会名厨专业委员会 青岛出版社 (2013-05出版)

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

《珍奇原料菜典-100位中国烹饪大师作品集》

书籍目录

1珍菌 松茸 酥盏烧松茸 松茸功夫汤 烧汁松茸 松茸肉汁炖冬瓜盅 竹香松茸 松茸三叶菜 菜胆松茸 珧柱扣松茸 松茸鲍汁鳄鱼尾 蝶饼松茸烩鲜鲍 松茸玉米鳕鱼 燕窝松茸蛋 松茸奶汤澳带 炭烤鲜松茸 松茸刺身拼 南华芫爆松茸 竹篱松茸鱼 丰壶飘香 烤松茸 松茸鸽脯 松茸银鳕鱼 蒙酥山珍 葱油松茸 御福一品野山菌 高汤素什菌 手撕松茸 松茸煮干丝 松茸羊肝菌 上汤松茸茶壶 竹燕 芙蓉竹燕 明珠炖竹燕 竹燕酿鱼圆 雪花竹燕翅 蜀南双燕 灵芝 雪域灵芝长寿锅 瓣雪莲 藏雪莲养颜锅 2水产 3畜禽 4其他

章节摘录

版权页：插图： 珧柱扣松茸【主料】珧柱100克、松茸150克【配料】油菜心【调料】蚝油、盐、味精、白糖、老抽、水淀粉、鸡油、高汤【制作步骤】 野生松茸择洗干净，入高汤发好，备用。干珧柱码放盘中，入鸡油、高汤发好，备用。油菜心雕刻成鹦鹉形，备用。炒锅置火上，加入发好的松茸，依次加入蚝油、盐、味精、白糖、老抽，腌制入味，用水淀粉勾芡。将烧好的松茸码入盘中，配上发好的珧柱，整理成形即可。【制作关键】松茸不宜发制过火，珧柱发制过程保持完整。【特点】山海相应，营养互补，味美甘醇。

御福一品野山菌【主料】鲜松茸、羊肚菌、猴头蘑各100克【配料】火腿、干贝【调料】盐、味精、白糖、水淀粉、高汤【制作步骤】将松茸、羊肚菌、猴头蘑择洗干净，分别切成片，放入高汤中，再加火腿、干贝、盐、味精、白糖烧制入味，盛入砂锅中。锅内加浓汤烧开，加味精、盐、白糖，用水淀粉勾芡，盛入砂锅中。将砂锅放煲仔炉上加热，取出上桌即可。【制作关键】要选用绿豆淀粉，吸水力强，汤汁明亮。【特点】汤汁浓厚，味美香醇。

《珍奇原料菜典-100位中国烹饪大师作品集》

编辑推荐

《100位中国烹饪大师作品集:珍奇原料菜典》既有较高的文化内涵，又非常实用，同时具有欣赏和收藏价值。它是烹饪爱好者们为之沉醉、为之倾倒的佳作。它的出版是我国烹饪大师们本着精益求精的原则，融会我国东西南北烹饪文化精髓，为国人奉献、谱写的美食文化新篇章！

《珍奇原料菜典-100位中国烹饪大师作品集》

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