

<<跟大师学做三文鱼>>

图书基本信息

书名：<<跟大师学做三文鱼>>

13位ISBN编号：9787122111845

10位ISBN编号：7122111849

出版时间：2011-7

出版时间：化学工业出版社

作者：吕健停

页数：108

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：<http://www.tushu007.com>

<<跟大师学做三文鱼>>

内容概要

在挪威冰冷纯净无污染海域捕获的挪威三文鱼，有着“冰海之王”的美称，挪威三文鱼以其可靠的品质、细腻的口感和丰富的营养，受到了越来越多中国人的青睐，同时也为越来越追求健康、自然、高营养食物的厨师及家庭主妇提供了一个无论是生吃还是熟吃，都同样美味优质的创新食材。

在过去的几年里，三文鱼已经被我国的老百姓逐渐接受，也从最初的酒楼步入了寻常百姓家，并使其成为中餐的重要组成部分。

在倡导优质生活的今天，作者通过多年对挪威三文鱼的烹调经验，为厨师和喜爱三文鱼的家庭主妇献上了100款美味、健康、安全、时尚的三文鱼菜肴，希望大家能从中有所收获，并得到新的灵感。

<<跟大师学做三文鱼>>

作者简介

吕健停，1967年出生，国内不多的具备中餐、西餐双料高级技师职称的中国烹饪大师，辽宁省十大名厨、全国酒店酒家评审委员会评审员、国家职业技术鉴定高级评审员。首界北方厨艺大赛总指挥、北方厨艺协会副秘书长、东北川菜厨师俱乐部顾问、辽宁尖峰厨师俱乐部副主席、沈阳市旅游学校教师、沈阳大学客座教授、挪威海产中国东北区域产品推荐讲师、麦尔斯卓然国际酒店管理培训集团讲师团高级讲师。

从事烹饪研究工作近三十年，在继承和发扬祖国烹饪文化等方面做出了积极的贡献。他精通中餐与西餐，先后在《烹饪教育》、《饮食科学》、《前进报》、《北方出行导报》等杂志报刊上发表文章。

《辽宁日报》、《辽沈晚报》、《沈阳日报》、《中国烹饪》、《辽宁工人》、《经济日报》等多家媒体先后报道过吕健停的获奖情况及事迹。

<<跟大师学做三文鱼>>

书籍目录

Part1 挪威三文鱼的相关知识

Part2 挪威三文鱼的切割方法

Part3 挪威三文鱼菜肴实例

刺身三文鱼

三文鱼沙拉

三文鱼寿司

酸辣三文鱼皮

时蔬三文鱼卷

春的气息

小葱拌豆腐配烤三文鱼皮

三文鱼皮拌菠菜

三文鱼皮炒辣椒

三文鱼皮炒韭菜

煎三文鱼扒

山药浓汤浸三文鱼

三文鱼皮烤串

三文鱼鞑鞑

椒麻三文鱼

清蒸三文鱼

辣子三文鱼

青丝芊芊

柠汁香煎三文鱼

葱香烤三文鱼

锅塌三文鱼

酱爆三文鱼

糖醋三文鱼

脆炸三文鱼

卡夫奇妙三文鱼

香葱三文鱼豆腐

茉莉花茶浸三文鱼

熘三文鱼段

楚楚动人

三文鱼芝士

苏梅汁小煎饼

咖喱三文鱼

吉利三文鱼丸

素雅玲珑

奶香椒麻三文鱼

三文鱼丁大白菜

金银蒜蓉三文鱼

蒜香三文鱼

低温挪威三文鱼

果酥三文鱼

酿皮三文鱼

三文鱼酸奶培根

<<跟大师学做三文鱼>>

动感三文鱼春卷
蜜烧汁三文鱼菜卷
脆皮串炸三文鱼
三文鱼三明治
金黄薯泥三文鱼卷
烤三文鱼拼炸年糕
三文鱼手卷
石锅三文鱼
面包咖喱三文鱼
水晶三文鱼
私房煎三文鱼
和风之美三文鱼
炭烧三文鱼
三文鱼翅烧
砂锅三文鱼
巴马臣芝士焗鲜蘑三文鱼
华道夫三文鱼
干岛柠檬三文鱼
面包凯撒三文鱼
法国汁淋三文鱼
意大利烤土豆配煎三文鱼
三文鱼海鲜沙拉
葱油三文鱼
干烧三文鱼
橙汁珊瑚三文鱼
油醋汁三文鱼菜卷
三文鱼菜卷
烤红薯杂菌三文鱼
麻婆三文鱼豆腐
煎黑椒三文鱼
三文鱼肉排
咸蛋黄炒三文鱼
煎烤三文鱼
椒盐三文鱼
水煮三文鱼
法国鹅肝拼三文鱼
烤三文鱼头
家炖三文鱼头
清蒸三文鱼头
红烧三文鱼头
剁椒三文鱼头
奶油玉米浓汤浸三文鱼黑胡椒碎
三文鱼头豆腐汤
三文鱼骨汤
三文鱼蒸鸡蛋糕
红汤三文鱼肉打卤面
三文鱼肉面

<<跟大师学做三文鱼>>

三文鱼拌寿司饭
成三文鱼大饼子
三文鱼炒饭
皮蛋三文鱼肉粥
三文鱼菜小米粥
三文鱼韭菜水饺
三文鱼西红柿蒸饺
三文鱼芹菜提摺包
三文鱼肉萝卜丝烧饼
婴幼儿养眼粥
三文鱼状元粥

<<跟大师学做三文鱼>>

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:<http://www.tushu007.com>