

<<创新金牌鲁菜>>

图书基本信息

书名：<<创新金牌鲁菜>>

13位ISBN编号：9787533156275

10位ISBN编号：7533156277

出版时间：2010-7

出版时间：山东科学技术出版社

作者：孙嘉祥 编

页数：215

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>

<<创新金牌鲁菜>>

前言

新鲁菜，新美味，鼓动着你的味觉，挑逗你的食欲，在字里行间一起和诸位读者共享鲁菜美食。烹饪是一门大学问，它集合了自然科学、食品营养科学及物化科学，而且选料、烹制、调味、整装等都是经验的累积。

关于饮食文化的种种，其实就是传承传统饮食和发扬现代美食的结晶。

餐饮市场竞争日趋激烈，鲁菜只有不断进行创新，才能提升自己的生命力。

尤其在与其他地方菜系交融和碰撞的过程中，吸取其他菜系的精华，使其很好地融入鲁菜之中，完善鲁菜的制作工艺。

唯此，才能确立鲁菜大系在餐饮市场中的竞争力和影响力，才能在餐饮市场上征服广大的消费者，并赢得人们对鲁菜应有价值的认同。

近些年来，各大酒店、宾馆都在继承的基础上推陈出新，创造鲁菜精品，为我们编辑《创新金牌鲁菜》一书提供了广泛的空间，更为我们寻找鲁菜发展的方向提供了思路，在这里特别感谢舜耕山庄、素菲特银座大饭店、天河酒店集团、李大厨工作室、聚丰大酒店、嘉周宾馆等单位的支持。

<<创新金牌鲁菜>>

内容概要

本丛书分别为：《经典鲁菜》、《家常鲁菜》、《正宗孔府菜》、《精制鲁味面点》、《创新金牌鲁菜》，使读者能够全方位认识鲁菜，了解鲁菜，学习鲁菜，品味鲁菜，从而推动鲁菜走向新时代，走向全世界，展现出新的辉煌。

<<创新金牌鲁菜>>

书籍目录

一、燕窝系列 1. 官燕南瓜盅 2. 冰糖炖血燕 3. 富贵雪燕牡丹虾 4. 杏汁雪燕二、鱼翅系列三、鲍鱼系列四、海参系列五、鱼肚系列六、佛跳墙系列七、虾系列八、鱼系列九、禽系列十、山珍系列十一、豆制品系列十二、蔬菜系列十三、其他

<<创新金牌鲁菜>>

章节摘录

插图：

<<创新金牌鲁菜>>

编辑推荐

《创新金牌鲁菜》：杏汁雪燕火瞳鸡炖大排翅堂灼功夫鲍蚝皇扣南非鲍鲜奶炖辽参浓汤鱼肚秘制佛跳墙芦蒿水晶虾仁话梅醉虾翡翠桂鱼狮子头寨山炆乏鸽烧汁香煎牛仔骨蟹黄羊脑鱼腹富贵猪手八珍罗汉斋南茸施豆腐诗礼南瓜香古法炒扒谷虾花红酒焖雪梨双色菜肉卷托荤鳝丝炼孔素肉大排肉松芦荟富贵冒燕牡再虾茶树菇海肠

<<创新金牌鲁菜>>

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