

<<时尚杭州特色菜>>

图书基本信息

书名：<<时尚杭州特色菜>>

13位ISBN编号：9787533523343

10位ISBN编号：7533523342

出版时间：2004-3

出版时间：福建科学技术出版社

作者：浙江东方大酒店

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，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<时尚杭州特色菜>>

### 内容概要

“东南形胜，三吴都会，钱塘自古繁华。

”杭州物华天宝，人杰地灵，自然风光与人文景观星月同辉。

饮食文化源远流长。

近年来，杭州菜声名鹊起，风靡大江南北，被称为“杭州帮菜”。

杭帮菜取料广泛，烹调精巧，尤以鲜嫩味真而见长。

因地域特殊，集江、河、湖、海、时蔬为一炉，原料苛求精细地道，巧妙运用各地土特产，各类原料均以鲜活幼嫩见胜，烹饪手法擅长炒、炸、熘、烧、蒸、烩。

色、香、味、形、器兼顾，清鲜脆嫩，口味纯正、原味为重。

外观讲究色雅清丽、别具有匠心。

浙江东方大酒店参加西湖博览会美食节暨中国美食节已历五届，每每创新“杭帮菜”，独占鳌头。

2003年9月参加杭州菜厨师“新人王”大赛喜获金奖。

本书荟萃本酒店近年继承、发扬、创新的新杭州美食，并将获金奖菜一并收入，使本书更有新意。

<<时尚杭州特色菜>>

书籍目录

冷盘类 蜜汁酥鱼 剁椒本鸡 脆瓜肴肉 萧山酱萝卜 蛋黄牛筋冻 糟香肚尖 天目笋干 龙眼南瓜 海鲜河鲜类 海浪扑鳊鱼 茶香基围虾 青蟹蒸芋艿 美极浸三脆 三鲜鱼圆 莲子焖鲍鱼 锡包墨鱼片 红烧鱼翅 盐焗基围虾 香橙龙井虾仁 葱油黄鱼鲞 西湖蟹包 麻花墨鱼 菠萝鱼虾球 番茄酿鱼丝 水煮四宝 南瓜鲈鱼粥 盐焗蛭子 百花酿鱼饼 香橙鱼米 天麻竹荪鱼头皇 西湖醋鱼王 竹荪群鲜 苦瓜鱼卷 葱油鲍鱼 禽肉类 竹筒烤肉 踏雪寻熊 明珠鸽蛋 紫砂南乳肉 东坡一口香 东方小炒皇 竹叶蒸仔排 回锅肉炒藕片 东坡焖酥肉 杭州卷鸡 素海参 素鲍鱼 耳目一新 素熊掌 南宋竹扎肉 钱江肉丝 富贵佛手包 葡萄鸡球 玫瑰乳鸽皇 辣妹子鸡 富春咸豆腐 杭州素火腿 绿色时蔬类 孔雀开屏 琥珀豆腐 素鱼翅 柴把扎茄子 水乡嫩菱 倒笃菜蒸茄子 杭州八宝菜 玉米蜂蜜 蛋黄锅巴 鸳鸯三味汤羹 煲类 滋补白虾 南宋瓦罐鸡 明珠鱼肚羹 咸肉内鳝煲 西湖莼菜汤 西湖牛肉羹 火瞳老鸭煲 西湖野鸭煲 川贝雪梨盅 宋嫂鱼羹 农家铁锅鸡

<<时尚杭州特色菜>>

章节摘录

插图：

## <<时尚杭州特色菜>>

### 编辑推荐

《时尚杭州特色菜》是福建科学技术出版社出版的一本杭州菜菜谱。

<<时尚杭州特色菜>>

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>