

<<东北炆拌菜>>

图书基本信息

书名：<<东北炆拌菜>>

13位ISBN编号：9787538138085

10位ISBN编号：7538138080

出版时间：2003-2

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：栾瑞滨

页数：261

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>

<<东北炆拌菜>>

内容概要

本书选编了具有东北风味的炆拌菜189道，介绍了原料、调料、制作方法和菜品特点，最后有家宴设计及实例和烹调基础知识等内容。

<<东北炆拌菜>>

作者简介

栾瑞滨，男，生于1967年。
黑龙江省哈尔滨市人。
黑龙江省烹饪协会理事，黑龙江省地方菜研究会研究员。
曾任帕弗尔饭店厨师长，现任哈尔滨宏达老菜馆经理。
栾瑞滨16岁入厨学艺，拜师于中国烹饪大师张汝才门下。
为了丰富自己的烹饪理论，提高烹饪技艺，历时数载，遍访大江南北的几大菜系，向各菜系大师学艺，曾在北京长城饭店、湖北荆州宾馆、浙江杭州大厦工作、学习与交流。
经过不断地苦心研究、认真学习，终于形成了自己的一套烹饪技艺，通过几十年的工作实践，总结出一些非常受欢迎的美味佳肴。
如“屯子蒸肉”、“红豆猪手煲”、“老酱牛肉”等等。
并在黑龙江省及国家大型烹饪比赛中屡屡获得殊荣。
在第三届、第四届全国烹饪技术比赛中，两次获得“热菜金牌”和全国“最佳厨师”的光荣称号。
由于贡献突出，被授予黑龙江省技术能手，在2001年全国百名优秀厨师参加的“三文鱼”大赛中获得二等奖。
并参与编著了《巧烹淡水鱼》、《东北家常菜》等书籍。

<<东北炆拌菜>>

书籍目录

美味拌炆菜189例一、美味拌菜炒肉拉皮清拌粉皮拌三鲜拌鲜海参拌鸭掌拌鲍鱼拌肚丝拌口条辣拌肺丝拌海螺拌鱼肚拌牡蛎拌蚬子拌芥末肚麻酱拌海参拌海蜇拌合菜拌生鱼生拌牛肉香椿豆腐乌鱼蛋菠菜鸡丝冻粉猪肝菠菜肉丝蜇米蒜泥茄子干贝拌鲜笋肉丝拌腐皮肉丝海带海螺黄瓜肘子肉拌黄瓜猪肝拌黄瓜小葱拌蚬子麻酱拌笋尖芥末青笋姜汁鸡块芥末鸡椒麻鸡拌肉皮丝醉腰丝辣椒油小菜青椒拌松花蛋花生仁拌熏干干拌牛肚芥末肚丝蒜泥白肉糖醋辣白菜芝麻土豆丝姜汁豆角芥辣百叶芥末鸭掌萝卜丝拌蜇皮沙拉盐水是拌萝卜皮爽口三丝红油凤爪椒麻菠菜.....二、姜味炆菜家宴设计及实例烹调基础知识

<<东北炆拌菜>>

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>