

<<好味冷菜>>

图书基本信息

书名：<<好味冷菜>>

13位ISBN编号：9787543927315

10位ISBN编号：7543927314

出版时间：2006-1

出版时间：上海科学技术文献出版社

作者：上海良安大饭店

页数：66

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>

## <<好味冷菜>>

### 内容概要

上海是一个海纳百川的城市，改革开放以来，作为中国大都市的地位日益显现。特别是进入新世纪后，随着上海城市面貌日新月异、经济建设突飞猛进地发展和人民生活水平的不断提高，上海餐饮业进一步焕发生机，人们对餐饮行业的需求也越来越大，与此同时对广大餐饮从业者提出了更高的要求。

从前，饭店提供什么，客人就吃什么，现在是客人有什么要求，饭店就按市场需求去做，饭店的经营被动地跟着客人转。

随着经营理念的转换，饭店已经逐渐学会去引导消费者，引领客人走上健康饮食的道路，为客人提供一种科学的饮食理念。

地处上海火车站地区的上海良安大饭店是一家三星级酒店，经过培养和训练，已涌现出一批优秀的厨师，他们在继承传统风味的基础上不断地融合百家之长、开拓创新，推出适应新时期的海派菜肴，其中，干烧澳龙、菌菇鱼面巾、糟溜银雪鱼等菜肴已被评为上海名菜。

现编写出《好味冷菜》、《时尚热菜》、《热腾铁板干锅煲仔》、《美味汤羹锅仔炖品》等系列丛书，以回馈广大宾客。

## &lt;&lt;好味冷菜&gt;&gt;

## 书籍目录

前言1．啤酒白切肉2．鸭脯茶树菇3．黄瓜白切肉4．冰镇海蜇头5．烧酱小土豆6．西式蛋卷松7．新法臭冬瓜8．翡翠酱肉卷9．龟苓木瓜船10．三文鱼金瓜丝11．宝宝发财12．多味带鱼13．橘味豆腐干14．汽水泡淮山15．麻辣牛筋冻16．蜜枣地瓜泥17．调汁拌双牛18．姜汁炆蛤仁19．花仁拌鼻蛭20．精油拌三蔬21．韭菜蜆子扎22．刨花苦瓜23．新风草母鸡24．芹香杏鲍菇25．佛门素鸡26．金蛋腊鸡腿27．家常黄鱼冻28．卤汁千层干29．家常水萝卜30．葱烤香干里脊31．雪鱼落地香32．八宝素斋33．酱风制鸭舌34．一品糟钵头35．银蛤炆三样36．青瓜珊瑚皮37．紫茄酿青瓜38．奇异火龙瓜39．冰镇海味盘40．柠汁油爆虾41．香辣牛百叶42．冰藻拌金瓜43．巧手烤虾干44．烧椒皮蛋糕45．泰芒虾仁色拉46．椰奶糯米藕47．棕香制吊带48．银丝河虾49．双色坚果仁50．海肠拌银腐51．百叶芥菜卷52．本帮熏鱼53．脆豆拌裙贝54．红酒泡梨脯55．金蛋红贝冻56．毛豆小塘菜57．花雕炆膏蟹58．笋干花生米59．糯米金丝枣60．骨酱素鸡卷61．沙姜手撕鸡62．奶酱三色瓜63．黄豆猪手冻64．五香小牛腱65．泡椒辣莴笋66．水晶雪鱼冻67．金蛋酿凉瓜68．养颜蔬果冻

<<好味冷菜>>

章节摘录

佛门素鸡原料：素鸡调料：盐、味精、糖、叉烧酱、排骨酱、高汤、食油各 适量制作方法  
：1. 将素鸡切成片，放入热油锅中炸至金黄。  
2. 锅中加入高汤、叉烧酱、排骨酱、盐、糖、炸熟素鸡、味精 烧至入味，收浓卤汁即可。  
特点：色泽红润、口味香甜厨师：袁为P23

<<好味冷菜>>

编辑推荐

这是系列丛书的其中一本，冷菜制作读本。  
该书收录的都是家常便菜，全书图文并茂，每道菜都配有一张精美的彩色图片，每道菜都色香味俱全，仅看图片一眼，就足以令你垂涎三尺。

<<好味冷菜>>

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>