

<<鲍参翅肚燕窝大全>>

图书基本信息

书名：<<鲍参翅肚燕窝大全>>

13位ISBN编号：9787546203553

10位ISBN编号：7546203554

出版时间：2011-3

出版时间：广州

作者：林长治

页数：158

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>

## <<鲍参翅肚燕窝大全>>

### 内容概要

《鲍参翅肚燕窝大全(星级品味)》：顶级食材，星级品味。

香港名厨曾昭文亲临指导，利用花胶、海参、燕窝、鱼翅、鲍鱼作主料，煮出60款矜贵的人间美食，从选购材料到烹调菜肴，让你一学就会，天天在家设宴款待上宾。

## <<鲍参翅肚燕窝大全>>

### 作者简介

曾昭文，从事饮食行业已二十+多年，在多间著名食肆任职，足迹遍及中国和欧洲。出身于香港利苑酒家，由学徒逐步晋升为中菜大厨，其后为了一展抱负，进军内地饮食市场。除担任大型饮食集团的饮食总监外，还在内地开设了六间著名食肆。

曾昭文对饮食业拥有雄心壮志。

为了开阔视野，他只身远赴英国。

期间，他一边继续担任中菜大厨，一边兼做饮食顾问，也曾在当地电视台和报刊讲授中菜，其个人事业由此到达另一高峰。

在欧洲八年，他吸收了西方烹调菜肴的众多独特技巧，融会贯通，学会利用当地食材和酱汁搭配变化，并转变为适合中菜使用的酱汁和菜肴。

他许多独特的招牌菜都是因欧洲之行而获得灵感的。

## <<鲍参翅肚燕窝大全>>

### 书籍目录

#### 学做鲍参翅肚燕的第一课：选材米斗

鲍鱼Abalone  
海参Sea Cucumber  
鱼翅Shark's Fin  
花胶Fish Maw  
燕窝Bird's Nest

#### 学做鲍参翅肚燕的第二课：下厨实践

美容滋补妙品：花胶(鱼肚)Fish Maw  
红烧鲍参翅肚Braised Abalone, Sea Cucumber, Shark's Fin and Fish Maw  
花胶鲍贝炖鸡Stewed Chicken with Fish Maw, Abalone and Dried Scallop  
菜胆金钱炖鳘肚Stewed Cod Fish Maw with Bok Choy and Shiitake

#### Mushrooms

淮杞花胶炖响螺Stewed Conch with Chinese Yam, Medlar and Fish Maw  
鲍汁花胶扣鹅掌Braised Goose Webs with Abalone Sauce and Fish Maw  
佛跳墙Supreme Seafood and Poultry in Casserole  
鲍汁扣原只花胶王Braised Whole Big Fish Maw with Abalone Sauce  
蟹粉山珍卷Bean Curd Rolls of Fish Maw and Crab Meat  
香芹煮花胶Simmered Fish Maw with Chinese Celery  
桂花鱼肚Stir-fried Fish Maw with Eggs and Bean Sprouts  
零胆固醇天然胶原妙品：海参Sea Cucumber  
蓝莓玉液脆辽参Crispy Sea Cucumber with Blueberry Sauce  
乌龙吐玉珠Sea Cucumber with Shrimp Balls  
葱烧辽参Braised Sea Cucumber with Peking Scallion  
三椒爆辽参Quick Stir-fried Prickly Sea Cucumber with Three-colored

#### Peppers

烧汁海参炒和牛Sea Cucumber and Beef with Japanese Sauce  
虾子烧海参Braised Sea Cucumber with Shrimp Roe  
京葱海参Sea Cucumber with Peking Scallion  
白灵菇海参扣鹅掌Braised White Oyster Mushrooms, Sea Cucumber and Goose

#### Webs

百花蒸酿原条海参Steamed Sea Cucumber Stuffed with Shrimp Paste  
海参豆腐羹Sea Cucumber and Tofu Soup  
海参焖鸭Braised Duck with Sea Cucumber  
养颜美容妙品：燕窝Bird。

#### s Nest

鹧鸪燕窝羹Bird's Nest Soup with Partridge  
燕踏珊瑚Bird's Nest Drressed with Egg White  
红烧官燕盏Braised White Bird's Nest in Soy sauce  
燕窝肉碎粥Bird's Nest and Minced Pork Congee  
椰汁炖燕窝Stewed Bird's Nest with Coconut Milk  
夏威夷木瓜炖燕窝Stewed Bird's Nest in Whole Papaya  
燕窝石榴露Bird's Nest in Guava Juice  
益气清痰补五脏妙品：鱼翅Shark's Fin  
清汤大鲍翅Superior Shark's Fin in Light Soup  
金瓜生翅Shark's Fin with Golden Pumpkin Puree

<<鲍参翅肚燕窝大全>>

原盅冬瓜炖鲍翅Stewed Shark's Fin in Winter Melon  
木瓜炖鱼翅Stewed Shark's Fin in Hawaiian Papaya  
浓汤鸡煲翅Stewed Shark's Fin with Thick Chicken Broth  
菜胆鸡炖翅Stewed Shark's Fin with Tender Greens and Chicken  
火焗炖鲍翅Stewed Shark's Fin  
瑞士鸡汁烩生翅Braised Shark's Fin and Seafood with Swiss Chicken

Sauce

生拆鲜蟹肉翅Shark's Fin with Crab Meat  
意大利龙虾烩生翅Braised Shark's Fin with Italian Lobster  
极品蟹皇翅Shark's Fin and Crab with Roe  
大闸蟹粉烩生翅Braised Shark's Fin with Hai ry Crab Meat  
桂花炒鱼翅Stir-fried Shark's Fin with Egg Shreds  
红烧鸡丝生翅Braised Chicken Shreds and Shark's Fin  
红烧白玉大鲍翅Braised Shark's Fin with White Gourd  
竹笙花胶烩生翅Braised Shark's Fin with Bamboo Fungus and Fish Maw  
鸡汤大碗翅Big Bowl of Shark's Fin in Chicken Broth  
大碗鱼翅捞饭Big Bowl of Shark's Fin with Fried Rice  
肘子炖翅Simmered Caudal Shark's Fin with Jinhua Ham  
高蛋白滋阴妙品：鲍鱼Abalone  
日本味噌冻鲍鱼Cold Abalone Steak with Miso  
XO酱汁凉拌鲍鱼Cold Abalone Steak with XO Sauce  
鸳鸯锦绣鲍鱼捞Colorful Abalone Mix  
满庭千丝卷Shredded Abalone Rolls  
鲍鱼野鸡卷Abalone and Chicken Rolls  
乾隆生菜鲍Qianlong's Abalone in Lettuce Wrap  
XO酱鲜芦笋炒鲍角Asparagus and Abalone with XO Sauce  
鲍鱼滑鸡煲Tender Chicken and Abalone Wedges Pot  
麒麟鲍片Jinhua Ham and Sliced Abalone  
黄金鲍鱼卷Golden Abalone Rolls  
蚝皇鲍鱼伴辽参Abalone and Sea Cucumber with Oyster Sauce  
烧汁扣鲜鲍甫Braised Abalone with Teriyaki Sauces  
翡翠窝烧鲍片Braised Abalone Slices in a Pot  
原只扣鲜鲍Braised Abalone Steaks  
过桥澳洲大鲍鱼Large Australian Abalone Salad  
沙锅扣原只南非干鲍Braised South African Abalone Steaks in Hot Pot  
鲍鱼滑鸡粥Abalone and Chicken Congee  
鲍鱼鸡粒煲仔饭Rice with Abalone and Chicken Dices in Clay Pot

学做鲍参翅肚燕的第三课：材料处理

学懂煮花胶Cooking Fish Maw  
学懂煮海参Cooking Sea Cucumber  
学懂煮燕窝Cooking Bird's Nest  
学懂煮鱼翅Cooking Shark's Fin  
学懂煮塘心鲍鱼Cooking Abalone

<<鲍参翅肚燕窝大全>>

章节摘录

版权页：插图：

## <<鲍参翅肚燕窝大全>>

### 编辑推荐

《鲍参翅肚燕窝大全:星级品味》：顶级食材星级品味，香港名厨，精选鲍参翅肚燕窝，烹制60多道高级美食，选材烹调，图文并茂一学即会，天天在家享受宫廷御宴。  
轻轻松松做出美味鲍鱼，谁说不可能，只需短短10分钟，美味海参便可上桌，软糯滑爽，鱼翅味浓质厚，很有卖相，桂花鱼肚，简单、好吃、易做，味道鲜美，润肺养颜，滋补燕窝。

<<鲍参翅肚燕窝大全>>

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>