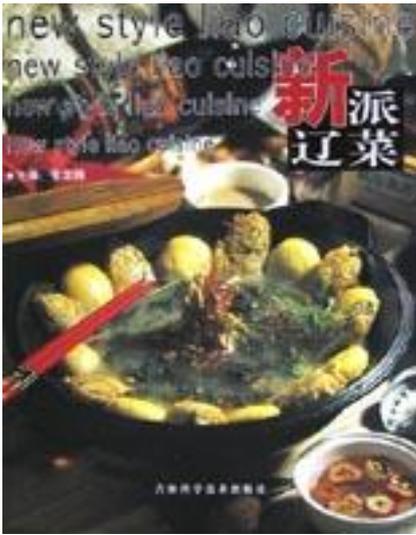


# 新派辽菜



[新派辽菜\\_下载链接1](#)

著者:张奔腾

出版者:吉林科学技术出版社

出版时间:2004-1-1

装帧:平装(无盘)

isbn:9787538427462

辽菜，即辽宁菜。它的形成发展与创新有着独特的历史文化渊源。

“烹饪文学在于变化，变化之道在于创新”。本书正是出于这种理念，抛砖引玉，与同行探讨。为便于广大同行参考，特按酒店菜牌设计分类：“凉菜类”；“燕窝、鱼翅、鲍鱼、海参类”；“汤羹炖品类”；“水产品类”；“禽蛋类”；“豆制品、蔬菜及菌类”；“甜品类”，共8大类供大家研讨。全书以彩色铜板纸印刷，色泽真实，对烹饪业的读者非常有价值。\_N\_N\_N\_

作者介绍:

目录: 一 凉菜类  
1 鲜果拌虾仁

2 凤眼镶脆耳  
3 肉酱花生米  
4 乳酸鱼皮泡菜  
5 萝卜丝拌蜇皮  
6 陈醋螺头拌菠菜  
7 果味辣白菜  
8 腰花拌笋尖  
二 燕窝、鱼翅、鲍鱼、海参  
.....

三 汤羹、炖品  
.....

四 水产品类  
.....

五 蓄肉类  
.....

六 禽蛋类  
.....

七 豆制品、蔬菜、食用菌类  
.....

八 甜品  
.....

• • • • • ([收起](#))

[新派辽菜\\_下载链接1](#)

标签

评论

-----  
[新派辽菜\\_下载链接1](#)

书评

-----  
[新派辽菜\\_下载链接1](#)