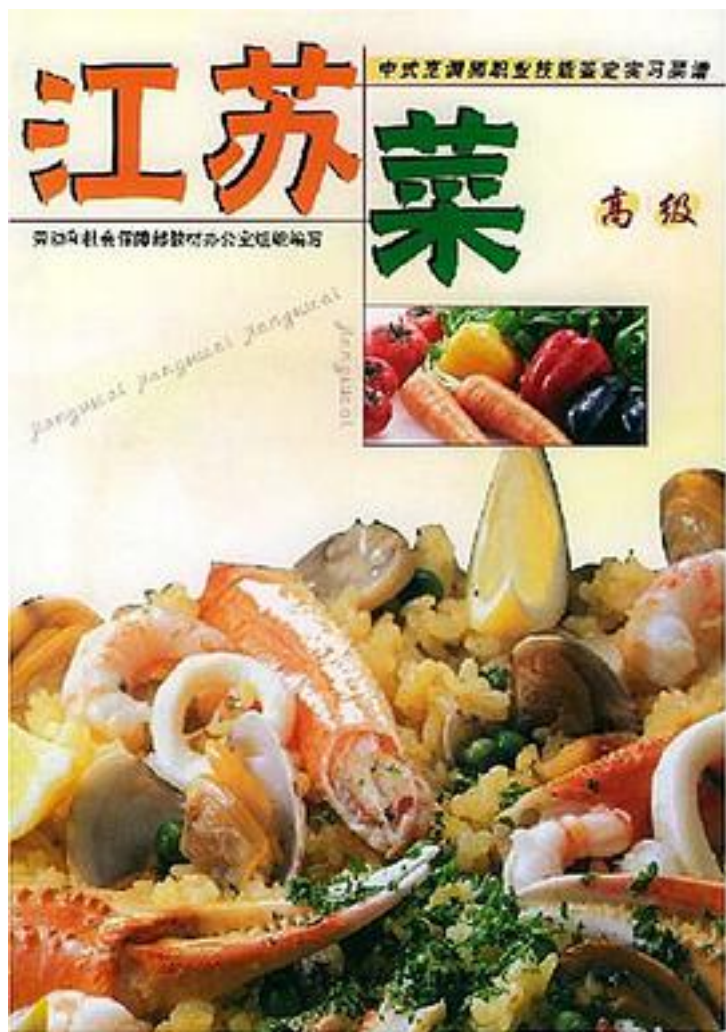


# 江苏菜



[江苏菜\\_下载链接1](#)

著者:徐宝林编

出版者:中国劳动保障出版社

出版时间:2003-3

装帧:平装

isbn:9787504536389

本书由江苏菜系的成因及特征、鉴定基本要求、鉴定菜肴制作和附录4部分组成。

其中鉴定菜肴部分收集了江苏省各地区中级中式烹调师考核菜品40个，内容涉及炸、爆、溜、炒、煎、烧、蒸、煮、贴、拔丝、挂霜和各种花刀技法及冷菜复杂拼摆的技巧等适合中级中式烹调师的技能操作及要求。结合培训与自学特点，在每个鉴定菜品后均有评分表，供读者自评。

作者介绍:

目录: 第一部分 江苏菜系的形成及特征  
第二部分 鉴定基本要求  
一 鉴定场地基本条件  
二 考生须知  
第三部分 鉴定菜肴  
一 醋熘鳊鱼  
二 瓜姜鳊鱼丝  
三 松仁鱼米  
四 红烧鱼酥  
五 五彩鱼丝  
六 菊花鱼  
七 三丝鱼卷  
八 鲜鱼饺  
九 蛤蜊鱼饺  
十 浮油鱼球  
十一 香炸鱼排  
十二  
· · · · · (收起)

[江苏菜\\_下载链接1](#)

标签

评论

-----  
[江苏菜\\_下载链接1](#)

书评

-----  
[江苏菜 下载链接1](#)