

虾肴120例



[虾肴120例_下载链接1](#)

著者:赵国梁 编

出版者:上海科技文献出版社

出版时间:2004-1

装帧:

isbn:9787543920965

中国烹饪有着悠久的历史，一代又一代烹饪大师为中国的烹饪文化作出了积极的贡献。经济的腾飞，交通业、养殖业的快速发展，带动了饮食业的发展，也促进了南北厨艺的相互交流，为菜肴的推陈出新提供了肥沃的土壤。本着交流学习的宗旨，现将《创新厨艺丛书》之《艺术食雕120例》推出，以供同行切磋交流。

作者介绍:

目录: 炒菜类

泡菜炆鲜虾

虾仁嫩豆腐

锅巴基围虾

锦绣炒虾仁

火焰醉河虾

雪菜河虾仁

泰式咖喱虾

琥珀油爆虾

橘香炒虾蟹

鹿茸煮明虾

寿司基围虾

梅菜油爆虾

玉环基围虾

玻璃奇妙虾

陈皮炆河虾

明虾杂果沙虾

明是杂果沙律

雪梨炒虾球

泰式沙嗲虾

麻婆牡丹虾

鸡油爆双脆

山椒

• • • • • [\(收起\)](#)

[虾肴120例 下载链接1](#)

标签

评论

[虾肴120例 下载链接1](#)

书评

[虾肴120例 下载链接1](#)