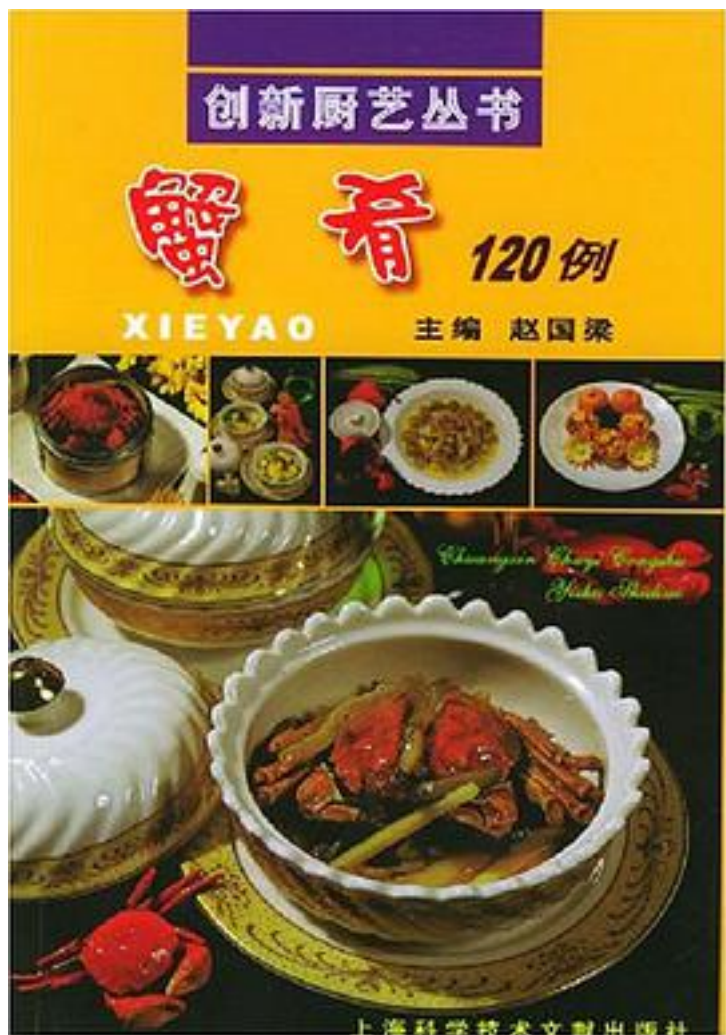


蟹肴120例



[蟹肴120例_下载链接1](#)

著者:赵国梁

出版者:上海科技文献出版社

出版时间:2004-1-1

装帧:平装(无盘)

isbn:9787543921726

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》之三《蟹肴120例》推出，以供同行切磋交流。

作者介绍:

目录: 汤、羹、炖、煲类

芙蓉炖蟹粉
醉蟹炖风鸡
锅煎螃蟹
蟹黄玉米羹
悲翠蟹黄羹
冬瓜瑶柱椰子蟹
小巴鱼炖河蟹
江南第一鲜
酥皮蟹肉盅
蟹粉鱼唇
蟹粉干贝白菜心
蚝汁炖毛蟹
蟹粉白鱼圆
蟹粉珍珠羹
蟹粉炖鲍鱼
蟹粉燕窝
蟹粉牛骨髓
解粉银鱼羹
蟹粉狮子头
蟹粉嫩豆腐
姬菇老火河三
• • • • • (收起)

[蟹肴120例_下载链接1](#)

标签

评论

[蟹肴120例_下载链接1](#)

书评

[蟹肴120例 下载链接1](#)