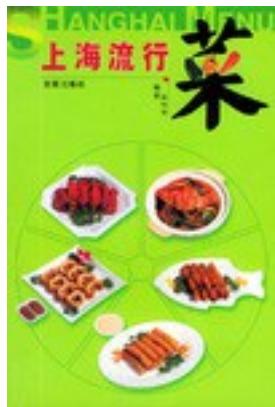


上海流行菜



[上海流行菜 下载链接1](#)

著者:顾明钟

出版者:百家出版社

出版时间:2001年1月1日

装帧:平装

isbn:9787806565179

现在，人们到餐馆消费，除了要求得到周到的服务外，更主要的是希望能吃到既有营养，又色香味俱全的菜肴。因此，做出色香味形、营养以及器具搭配俱佳的菜肴，是人们对烹饪工作的者的要求。

冷菜在餐桌上起着重要的作用，因为它总是率先亮相，留给宾馆的第一印象会影响全席。因此，饭店经营者们总是非常重视冷菜品种的开拓和新菜式的形成。

本书所介绍的菜肴，其制作方法既保留了传统特色，又在用料、调味、烹饪工艺等方面都有创新，从而使菜肴更鲜美，更富营养，更符合菜肴的“味是核心，养是目的”的要求，迎合了目前人们时尚“保健型”菜肴的心理，在上海被一传十，十传百地流行了起来，成了上海的流行菜。

作者介绍:

目录:

[上海流行菜 下载链接1](#)

标签

评论

[上海流行菜 下载链接1](#)

书评

[上海流行菜 下载链接1](#)