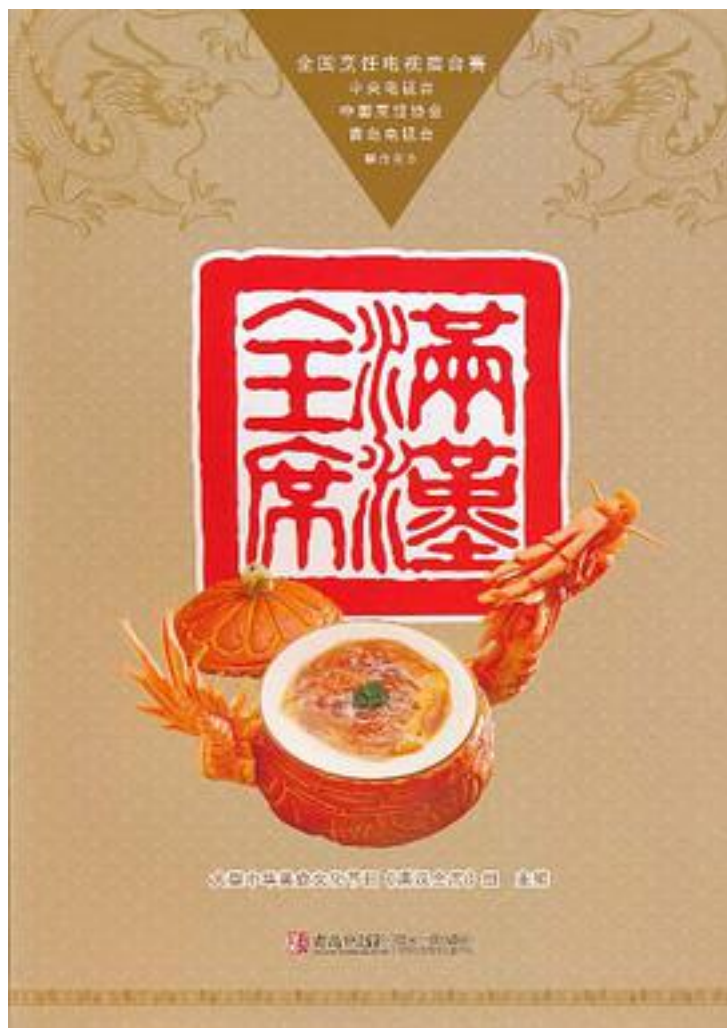


满汉全席



[满汉全席_下载链接1](#)

著者:满汉全席制作室 编

出版者:

出版时间:2009-1

装帧:

isbn:9787533151300

《满汉全席:金牌菜》主要内容：真正的“满汉全席”，我在香港吃过，那是三天三夜

，一共九顿豪宴。桌上除了碗筷之外，还有一枝羽毛，咦，干什么的？是吃得太饱，用来挖喉咙让东西吐出来，这又何苦呢？

全国电视烹饪擂台赛在限定的时间做出三道菜，将范围缩小，是明智的。

主料也由主办者指定，以常用的蔬菜和肉类烹调，更是合理的选择。将我在香港吃过猴脑、驼峰、象拔、雀舌等除掉，不残忍，也不伤害到正因空气污染，大量伐林而数量逐渐减少的动物。这些奇珍异兽得来不易，要用它们当食材，练习的机会不多，也烧不出什么好菜来，不如以最普通的鸡猪牛羊，烧出千变万化的佳肴，才见大师傅们的功夫。

作者介绍:

目录:

[满汉全席_下载链接1_](#)

标签

美食

评论

[满汉全席_下载链接1_](#)

书评

[满汉全席_下载链接1_](#)