

《小餐馆挂牌菜肴》

书籍信息

版次：1

页数：277

字数：273000

印刷时间：2003年09月01日

开本：

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787543914223

编辑推荐

内容简介

民以食为天，以小餐馆经营者为对象，以方便小餐馆业主为宗旨。所选菜肴以家常风味为主，吸取民间烹饪资源，因客而烹，满足业主之需要。本书在广泛吸取中国民间烹饪资源的基础上，结合小菜馆的经营特色，收录了菜肴400种，其中冷菜66种，热菜265种，甜菜25种，汤羹44种。肉类68只，禽蛋类54只，水产类77只，山珍野味类11只，素菜类55只，甜菜25只，汤羹44只。还列出小菜馆的点心存目，四季宴席菜单和点菜单。全文图文并茂，融实用性、知识性、趣味性于一体，内容丰富、操作性强，可供小餐馆经营者和广大家庭烹饪者学习和欣赏阅读之用。

作者简介

薛党辰，1963年出生，江苏高邮人。现任特二给烹调师，讲师。1980年毕业于江苏省扬州商业技工学校烹饪工艺专业。1984年在扬州大学旅游烹饪学院学习，工作至今，曾编写或能编《教您做好汤羹菜》、《中国烹饪大百科全书》、《一日一菜》、《烹调工艺学》等书，并在《中国烹

目录

小餐馆万岁

冷菜

姜汁鱿鱼丝

麻辣海参

葱油鳗鲞

葱油海蜇

蒜子带鱼

茄汁鱼条

红油鱼片

葱酥带鱼

五香熏鱼条

腐乳炆虾

如意虾卷
脆鳝
熟炆螺蛳肉
肴肉
盐水白肉
拆烧肉
椒盐肥肠
蒜泥腰丝
凉拌酥腰
麻酱腰丝
清滋排骨
蒜辣肚丝
泡耳丝
炆腰片
芝麻肉丝
陈皮兔丁
琼脂拌鸡丝
白斩仔鸡

.....

热菜
禽蛋类
水产类
素菜及其他类
甜菜
小餐馆点心存目
小餐馆四季宴席菜单
小餐馆点菜单

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

[更多资源请访问www.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)