

风味甜菜

150 种



金盾出版社

风味甜菜 150 种

阮汝玮 编著

金 盾 出 版 社

内 容 提 要

许多人爱吃甜菜。在各种场合的宴席上,甜菜也常常是必选的菜目。然而介绍甜菜和甜菜制作方法的书却如同凤毛麟角,很难找到。为了让大家能品尝到各种风味的甜菜,比较全面地掌握甜菜制作技艺,由上海烹饪协会理事、特级烹饪技师阮汝玮编写了《风味甜菜 150 种》。本书分拔丝、挂霜、蜜汁、炸制、蒸制、冻制、炒制、烩制、填酿及其他等 10 大类,介绍了 150 种不同风味甜菜的用料、制法、要领,内容丰富,技法精到,阐述具体,可供家庭、餐馆、专业烹饪工作者及有关师生学习参考。

图书在版编目(CIP)数据

风味甜菜 150 种/阮汝玮编著. —北京:金盾出版社,
1994. 12(2000. 1 重印)

ISBN 7-80022-938-6

I. 风… II. 阮… III. 菜谱-中国 IV. TS972. 1

金盾出版社出版、总发行

北京太平路 5 号(地铁万寿路站往南)

邮政编码:100036 电话:68214039 68218137

传真:68276683 电挂:0234

彩色印刷:北京利丰雅高长城印刷有限公司

黑白印刷:北京 3209 工厂

各地新华书店经销

开本:787×1092 1/32 印张:5 彩页:32 字数:101 千字

1994 年 12 月第 1 版 2000 年 1 月第 4 次印刷

印数:73001—76000 册 定价:8.50 元

(凡购买金盾出版社的图书,如有缺页、
倒页、脱页者,本社发行部负责调换)



麻糖锅炸



枸杞银耳

广柑鲜果羹





西瓜脆蕉



枣泥藕夹

香炸赛梨



夹沙香蕉





八宝酿苹果

酒酿马蹄羹



桂圆珍珠羹





椰奶西米露

桃形三味泥





太极伴双泥

松仁莲子泥



时果西瓜盅



锦绣花冠





哈油冬瓜盅



桂花玉穗

碧绿青豆泥

