

戴建葆 著

上海王寶和酒菜



海上佳餚

戴建葆

光明日報出版社



戴建葆 上海市旅游事业管理局华亭联营公司评委会会员，华亭宾馆及上海市旅游事业局特级厨师，上海王宝和酒家顾问。戴老现年64岁，烹饪生涯50年，曾在上海著名饭店和丹麦高级宾馆工作，为周总理、陈毅等中央领导人和外国贵宾掌勺，大家称赞他为“中国一流厨师，难得的人材”。他的名望在海内外享有盛誉，港、澳、台及西欧美食家来华，总要点名请他执勺。

戴建葆从60年代开始研究各帮特色菜肴，吸取了中国八大菜帮的精华，经过几十年的探索，自创了“清淡”为特色帮派。即：选料讲究，刀工精细，色彩典雅，口味清淡，滑嫩爽口，原汁原味。他已公开发表过100多种菜谱。本书所介绍的菜谱是他50年烹饪技术的精品之选。

江
南
秋
興

謝
集

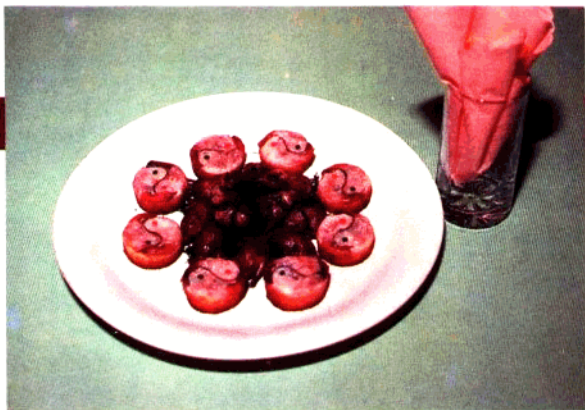


草堂

劉景

太极斑雀盒

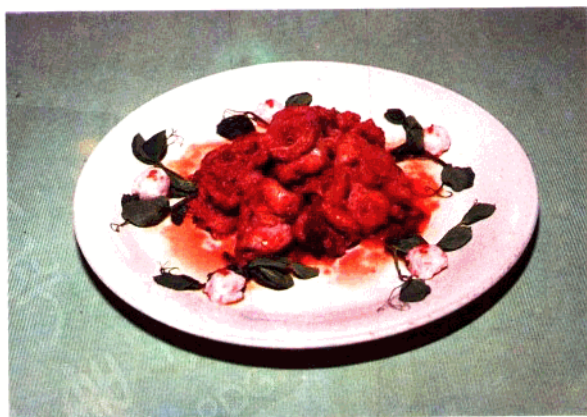
蟹菜类



燕丝珊瑚

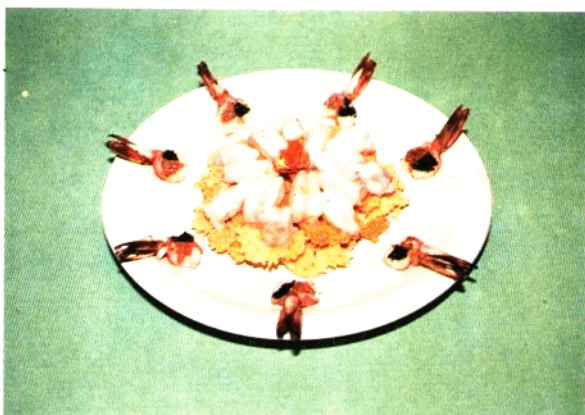


蟹油龙卷





万古长青



湖龙吊金



樱嘴鱼虾龙

珊瑚棒鱼灵



银网阳澄卷

嵌宝珠球



阳澄白玉



龙王赴宴



珊瑚烩齐门

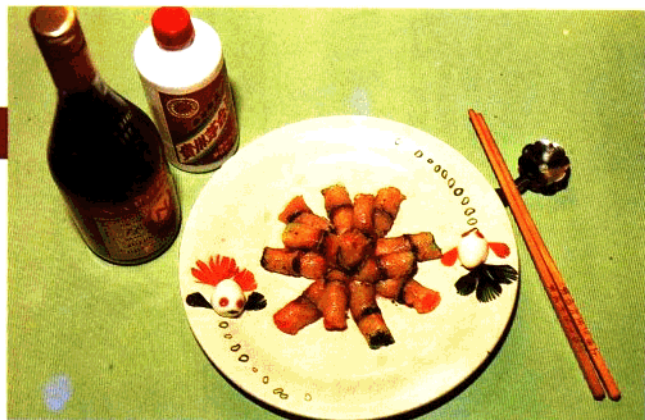


阳澄赤壁



姜汁四美





洪湖鱼蟹龙



仙菇绛地龙



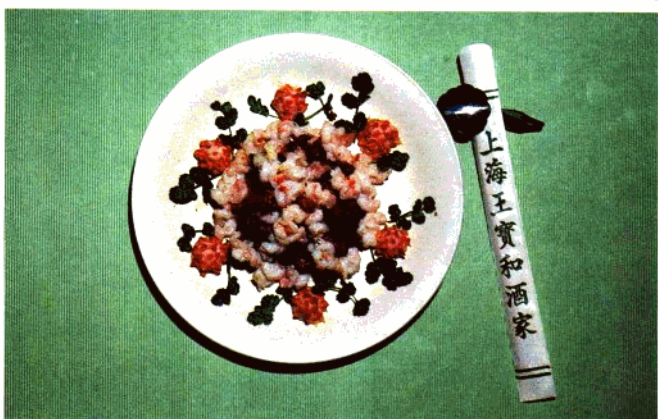
鱼米之乡



舌战群儒



三魁争艳



法海蒲团



蟹黄豆腐脑



红灯喜金粮



白玉点宝



梅竹伴顽石

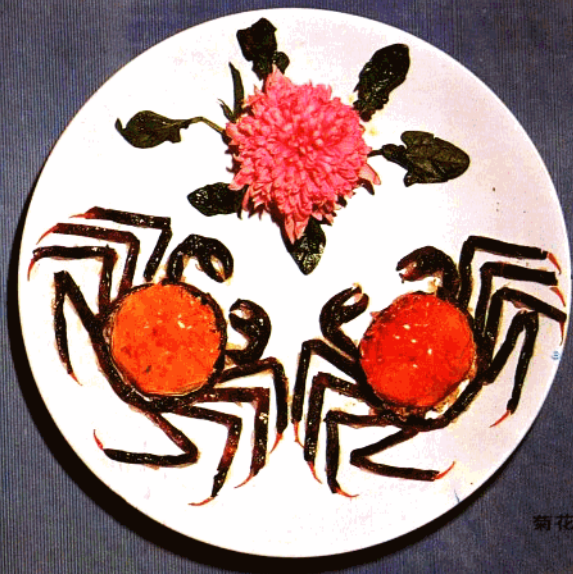


太极虾蟹盒



雪塔酿蟹斗





菊花对蟹型



红袍盖雪衣

當代郵劍技以藝
為思色香味形
所四絕

乙巳初夏題贊

戴建葆京調藝所

韓



淮
揚
名
菜

陳國良