

<<鸡肉制品694例>>

图书基本信息

书名：<<鸡肉制品694例>>

13位ISBN编号：9787502341213

10位ISBN编号：7502341218

出版时间：2002-11-1

出版时间：科学技术文献出版社

作者：李慧文

页数：407

版权说明：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：<http://www.tushu007.com>

## <<鸡肉制品694例>>

### 内容概要

《鸡肉制品694例》收集了鸡肉制品共计698个品种。

每种食品都以介绍原料配方、工艺流程、制作方法、产品特点或质量标准为主，同时还介绍一些食用方法等。

是一本通俗、实用性很强的技术操作工具书。

内容包括：鸡肉脱水制品，鸡肉腌、腊、风、熏制品，鸡肉蒸、煮、烧、焖、煨、炖、烩制品，鸡肉酱、卤、糟、醉制品，煎、炒、烤、炸制品，鸡翅、腿、爪制品，鸡内脏制品，鸡肉糜制品等。

可供从事食品加工工业的领导、科技人员和操作工人参考，也供广大农民、从事乡镇企业和饮食业人员，以及城乡广大家庭烹饪爱好者阅读。

## &lt;&lt;鸡肉制品694例&gt;&gt;

## 书籍目录

一、脱水制品1肉松 鸡松(一) 鸡松(二) 鸡肉松(一) 鸡肉松(二) 鸡肉松(三) 家制鸡松 太仓鸡肉松(江苏) 涪陵鸡肉松(四川) 义乌鸡松(浙江) 火鸡肉松 2肉脯 鸡肉脯(一) 鸡肉脯(二) 复合型鸡坯肉脯 二、腌腊风熏制品1腌制品 家禽腌制 河南腌鸡 板鸡 2腊制品 腊鸡 腊鸡(或菜鸭)(广州) 琵琶腊鸡(江西) 广州腊鸡姑 家制腊鸡 腊沙鸡 弋阳腊鸡(江西) 姚安封鸡(云南) 成都元宝鸡(四川) 3风制品 风鸡(一) 风鸡(二) 南风鸡、鸭(湖南) 扬州风鸡(上海) 长沙风鸡(湖南) 泥风鸡(湖南) 成都毛风鸡(四川) 家制风鸡 4熏制品 熏鸡(一) 熏鸡(二) 熏鸡(湖南) 熏鸡(山西) 天德居熏鸡(北京) 锦州熏鸡(辽宁) 百乐熏鸡(辽宁丹东) 沟帮子熏鸡(辽宁) 哈尔滨熏鸡(黑龙江) 义盛永熏鸡(河北唐山) 大城家常熏鸡(河北大城) 聊城熏鸡(山东) 太原六味斋熏鸡(山西) 右玉熏鸡(山西) 内蒙古熏鸡 卓资山熏鸡(内蒙古) 安阳熏鸡(河南) 苏州熏鸡(江苏) 熏仔鸡(上海) 熏嫩鸡 熏香鸡(太爷鸡) 烟熏嫩鸡 生熏仔鸡(一) 生熏仔鸡(二) 美味烟香鸡(广东潮州) 茶熏鸡 大千茶熏鸡 茶叶熏鸡(熟熏) 毛峰熏葫芦鸡(安徽) 三、蒸制品 蒸鸡 徽州蒸鸡 清蒸鸡(一) 清蒸鸡(二) 清蒸笋鸡 清蒸滑鸡 清蒸全鸡 清蒸整鸡 干整全鸡 蒸煮鸡 粉蒸鸡 粉蒸鸡(鸭)(湖北) 米粉蒸鸡 玉米粉蒸鸡(拉美) 蒸酱鸡(山东) 汽锅鸡 汽锅鸡(云南) 汽锅乌鸡 烧鸡(山东) 福山烧鸡(山东青岛) 福山烧小鸡(山东青岛) 红扒鸡 红扒整鸡 葱扒整鸡 扒金银鸡 红扒八宝鸡 白斩河田鸡(福建长汀) 白斩糯米鸡 五香脱骨鸡(云南昆明) 盐水鸡 盐水鸡(上海) 白玉鸡 黄金鸡 葱油鸡 姜鸡 姜汁仔鸡(四川) 冬瓜鸡(一) 冬瓜鸡(二) 冬瓜蒸鸡 西瓜鸡(一) 西瓜鸡(二) 西瓜鸡(三) 蒸西瓜鸡 夏令西瓜鸡 苏州西瓜鸡(江苏苏州) 枸杞西瓜鸡 香菇蒸鸡(一) 香菇蒸鸡(二) 冬菇全鸡 清蒸冬菇鸡 枣菇蒸鸡 菇封鸡 草菇蒸滑鸡 庐山石耳清蒸鸡(江西) 清蒸玉竹鸡 魔芋鸡 腐乳鸡 豆渣鸡 梅汁鸡 椰子鸡 桂圆童子鸡 红橘酪鸡 杏仁蒸鸡 波螺蒸鸡 蛤蚧蒸全鸡(广西) 火腿蒸鸡 香肠蒸鸡 八宝鸡 枸杞子蒸鸡 红杞蒸鸡 杞归乌骨鸡 归芪蒸鸡 黄芪白果蒸鸡 长寿果蒸鸡 生地蒸乌鸡 鱼腥草蒸鸡 赤豆蒸乌骨鸡 人参益母鸡 清蒸人参鸡 蒸人参乌骨鸡 人参鹿尾鸡 清蒸虫草仔鸡 虫草汽锅鸡(云南) 汽锅虫草乌鸡 黄芪汽锅鸡 沙参汽锅鸡 三七汽锅鸡(云南) 益精汽锅鸡 补肾童子鸡 二子补肾子鸡 乌雌鸡 水晶鸡 明月鸡(山西) 蜜汁金华鸡 金华神仙鸡 江南百花鸡(广东) 雨花余芙蓉鸡 葱花白露鸡 奶油雪衣鸡(安徽) 辣味过江鸡 龙马童子鸡 弋阳鸡(江西) 五元全鸡 母子鸡(山西) 怀胎鸡 筒子鸡 葫芦鸡 八宝葫芦鸡 棒棒鸡 云片鸡 霸王别姬(江苏徐州) 凤凰展翅 粉蒸凤衣 凤炖牡丹(安徽徽州) 一卵孵双凤(山东孔府) 四、煮烧焖煨炖烩制品 五、酱卤制品 六、糟醉制品 七、煎炒制品 八、烤制品 九、炸制品 十、鸡翅、鸡腿、鸡爪制品 十一、鸡内脏制品 十二、鸡肉糜制品 &hellip;&hellip; 五、酱卤制品 六、糟醉制品 七、煎炒制品 八、烤制品 九、炸制品 十、鸡翅、鸡腿、鸡爪制品 十一、鸡内脏制品 十二、鸡肉糜制品

<<鸡肉制品694例>>

版权说明

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:<http://www.tushu007.com>