

<<北京人最爱吃的菜>>

图书基本信息

书名：<<北京人最爱吃的菜>>

13位ISBN编号：9787506447270

10位ISBN编号：7506447274

出版时间：2008-1

出版时间：中国纺织

作者：张铁元

页数：96

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>

<<北京人最爱吃的菜>>

内容概要

京菜作为一个菜系，在形成中由于特殊的历史条件，其人才的广集、原料的丰富，使其在演变过程中，内涵的复杂程度远非其他菜系可比。

这本书是张铁元师傅从厨37年经验的总结。

其所著京菜集中了近、现代北京风味菜的精华。

每道菜配伍讲究、烹制工艺简便易学，不仅详细讲解做法，同时将菜品的出处、演变过程、操作技巧、营养搭配一一列出，既可作为餐饮职业人员研习借鉴之教材，又可作为家庭主妇厨房必备之范本。

<<北京人最爱吃的菜>>

书籍目录

畜肉类 1 清蒸炉肉 2 板栗金塔肉 3 四喜丸子 4 紫酥肉 5 清酱肉 6 元宝肉 7 蟠龙菜 8 福寿肘子 9 带把肘子 10 抓炒里脊 11 京酱肉丝 12 炒合菜 13 玉兔五彩丝 14 炒肉丝拉皮 15 京味扣荤素 16 肉丝炒如意菜 17 金丝韭菜 18 炒黄瓜酱 19 炒榛子酱 20 炒豆酱 21 芫爆肚丝 22 爆炒腰花 23 涮羊肉 24 爆羊三样 25 北京烤肉 26 黄焖羊肉 27 它似蜜 28 醋熘木须 29 菊花羊肉 30 葱爆羊肉 31 酸菜羊肉 32 酥炸牛肉禽肉类 33 贵妃鸡 34 菊花烩鸡丝 35 象牙鸡条 36 拔丝鸡盒 37 北京烤鸭 38 炒鸭丝掐菜 39 八仙鸭子干货水产类 40 清汤燕菜 41 鸡蓉燕菜 42 黄焖鱼翅 43 蟹黄鱼翅 44 珍珠鲍鱼 45 官府鲍鱼 46 乌龙吐珠 47 炉肉扒海参 48 红烧海参 49 炸烹虾段 50 红娘自配 51 红梅珠香 52 金丝海蟹 53 三味全蟹 54 炒赛蟹 55 花篮蟹肉 56 五彩鱼皮丝 57 蟹子烧鲨鱼皮 58 梅花干贝 59 翡翠裙边 60 烩乌鱼蛋 61 四味三文鱼 62 小楼烧鲑鱼 63 酥小鲫鱼 64 煎蒸黄鱼 65 潘鱼 66 兄弟全鱼 67 官烧目鱼 68 湛江鱼片 69 京东侉炖鱼 70 酥炸银鱼 71 蚬儿羹 72 玉黍鳊鱼其他类 73 莲蓬豆腐 74 三鲜酿豆腐 75 炒麻豆腐 76 拔丝莲子 77 五彩葫芦 78 辣油雪贝 79 干烧冬笋 80 焦熘馅馐 81 钳子米炒芹菜 82 酥炸番茄 83 雪花桃泥 84 三不粘 85 炸香椿鱼 86 麻酱冬瓜脯 87 黄豆疙瘩丝 88 毛豆烧茄子 89 清酱茄子 90 芥末墩 91 炒成什小吃类 92 小窝头 93 豌豆黄 94 小鸡酥 95 焦圈 96 炸馓子 97 姜汁排叉 98 开口笑 99 爱窝窝 100 驴打滚

<<北京人最爱吃的菜>>

编辑推荐

《北京人最爱吃的菜》由中国纺织出版社出版。

<<北京人最爱吃的菜>>

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>