

图书基本信息

书名：<<中国名城大众菜点丛书:北京大众菜点>>

13位ISBN编号：9787533720346

10位ISBN编号：7533720342

出版时间：2001-01

出版时间：安徽科学技术出版社

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>

内容概要

北京菜，简称“京菜”。

其主要特点是取料广泛，花色繁多，调味精美，口味以脆、酥、香、鲜为特色。

它的不少菜点颇具名气，如北京烤鸭、凤戏牡丹、仿膳饽饽、豌豆黄、荷花酥、艾窝窝、驴打滚、炒肝、灌肠等。

它的烹调方法，有50余种，其中比较突出的有油爆、酱爆、汤爆、葱爆、水爆、等10多种。

它的调味有咸、甜、酸、辣、香糟、五香、黄酱、麻酱、邪（指香菜、莲蒿、茴香等特别的调味）等9种。

书籍目录

第一篇

北京菜肴

冷菜

凤凰展翅

冻鸡

炝玉龙片

芥末鸡丝

二龙戏珠

盐水肫

熊猫蟹肉

檀扇鸭掌

金银鸭

兰花豆干

葵花麻鱼

五丝菜卷

姜汁扁豆

鹦鹉莴笋

蝴蝶大虾

龙凤呈祥

糟鸭肝

糟肉

珊瑚鱼

水晶明虾

卷尖

羊糕

素菜

糟煨冬笋

龙井竹荪

干贝菜心

蟹黄芥菜

干贝冬瓜

草菇油菜心

白扒猴头蘑

豆苗龙须菜

鲜蘑扁豆

干贝瓢菜

炒熘爆煨菜

鸭丝掐菜

糟熘鸭肝

油爆鸭舌

芫爆鸭胰

炒鸭肠

桃仁鸡丁

宫保兔肉

芫爆鸡肫

汤爆肚片
葱炮羊肉
全爆
醋熘腰花
翠柳凤丝
凤眼秋波
胡萝卜酱
烧焖煨菜
炸煎蒸炖烧菜
汤菜
海鲜菜第二篇
北京小吃
甜品
咸品

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>