

<<粤菜1688例>>

图书基本信息

书名：<<粤菜1688例>>

13位ISBN编号：9787534586484

10位ISBN编号：7534586488

出版时间：2011-11

出版时间：江苏科技

作者：犀文图书

页数：183

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>

<<粤菜1688例>>

内容概要

《粤菜1688例》介绍了粤菜风味特色菜1002多例。
为了适合家庭自制，选择其用料在市场或超市等能购得的品种，有些烹调也作了些许简化。

每本书按各菜所用原料的主料，分为肉菜、水产菜、禽蛋菜、蔬果菜和其他菜五类。
凡采用多种主料及前四类以外的野味及甜菜等，均归于其他菜类。
最后《附录》还提供了“识别油温”的方法，供读者操作时掌握。
愿此书能成为烹饪爱好者和家庭主厨们的益师良友，并愿也能成为烹饪工作者有用的参考书。

作者简介

广东犀文图书有限公司，是一家以出品“生活·经济”类图书为主业，集创意、编撰制作和销售于一体的成长型文化企业。

公司成立于2003年9月，90%员工为大专以上学历，核心团队皆为业界资深出版人和卓越设计师。公司成立7年来，已与国内外数十家出版机构建立了深度合作的关系，年出品图书500余种，年版权交易150余种。

犀文出品的图书主要为烹饪菜谱、小手工艺、美容美发、养生、家装家饰家居类。

犀文图书以其选题的实用性、体例的科学性、内容的丰富性，一流的装帧设计和版式设计已在生活经济图书领域颇有影响。

犀文图书策划制作的图书贴近市场，设计水准上乘，在出版业界中独树一帜，品牌已见雏形。

犀文图书根植于厚重的华夏文化，置身于现代图书市场文化产业之林，志存高远，弘思远益。

犀文图书以传播知识，实用民生为己任，实行现代企业制度，严格管理，高效经营，凭借犀文人强烈的前瞻意识和敏锐深刻的洞察力，以及同舟共济的团队精神和卓著专业品质，犀文图书开拓前进，定会在中国文化产业发展大局中占有一席之地。

正如犀文铭所言：用志坚则无事不达，用心诚则无事不至。

<<粤菜1688例>>

书籍目录

粤菜
扉页
前言
目录
肉类
了解粤菜
白切猪蹄
香菇烧肉
菠萝鸡丁
椰蓉牛肉
茶树菇蒸牛肉
孜然牛肉
葱爆牛肉
菠萝炒牛肉
白菜炒牛肉
白切鸡
碧绿上汤鸡
黄流老鸭
板栗烧排骨
黄焖牛肉
家乡牛肉片
嘉积鸭
园林香液鸡
菠萝咕嚕肉
叉烧
芝麻茄汁烩鸡脯
葱姜烩鸡块
葱油蒸鸭
东江锅烧鸭
广州文昌鸡
蚝油牛柳
干逼鸡
冬菇蒸滑鸡
香芋牛肉煲
黑椒猪手
红楼茄子鸡
腐乳排骨
江南百花鸡
鲜香牛肝
山药牛奶炖瘦肉
煎猪肝
黄瓜炒猪肝
客家三杯鸡
卤水鸭
可乐排骨

<<粤菜1688例>>

苦瓜腱肉
梅子蒸排骨
南乳鸡翅
木瓜煮肉丸
南乳梨汁香焗骨
柠檬鸡脯
浓香豉油鸡
千层猪耳
清炖牛肉
山药香菇鸡
清蒸炉鸭
天麻炖猪脑
五更牛腩
生蒸太极鸡
太爷鸡
糖醋排骨
萝卜焖牛腩
烧鸭掌包
岭南酥鸭
西红柿猪肝瘦肉汤
腊味蒸滑鸡
金华玉树鸡
姜母鸭
酱牛肉
蚝油甜豆牛肉
椰汁烩鸡
禽蛋
滑蛋牛肉
滑蛋虾仁
西红柿青椒炒蛋
黄花木耳鸡蛋汤
紫菜瑶柱蛋白羹
菠菜蛋汤
丝瓜炒蛋
咸蛋芥菜汤
黄埔肉碎煎蛋
洋葱炒蛋
水产
红烧黄花鱼
陶都鸳鸯鲩鱼
香滑鲈鱼球
蒜子焖鲮鱼
松仁百合炒鱼片
平锅福寿鱼
石湾鱼腐
砂蔻蒸鱼
鸭掌海参煲

<<粤菜1688例>>

蒸鱼豆花
豉汁蒸鱼头
金针熏鱼
煎封鲳鱼
潮州大鱼丸
潮州蒸鱼
炒乌鱼球
香糟烧鲤鱼
郊外大鱼头
素菜
蚝油生菜
蒜蓉蒸茄子
西芹百合炒腰果
橙汁豆腐羹
桃香韭菜
五香兰花干
银耳炒芹菜
六味萝卜
蒜蓉豆苗
甜椒炒丝瓜
板栗烧菜心
春意盎然
双冬油面筋
菠萝莴笋
清淡西瓜皮
红烧茄子
土豆烧苦瓜
咖喱酸辣菜花
百合蒸南瓜
鱼香菠菜
蒜蓉蒸丝瓜
老火汤
广东人煲汤的个技巧
栗子杏仁鸡汤
赤豆枸杞猪肝汤
鹅肉补阴汤
首乌天麻老鸭汤
黄精瘦肉汤
枸杞黄芪乳鸽汤
阿胶牛肉汤
栗子芋头鸡汤
花旗参水鸭汤
虫草麦冬老鸭汤
阿胶鹿茸鸡汤
四物乌骨鸡
荔枝干贝老鸭汤
三七鸡汤

<<粤菜1688例>>

党参天冬老鸡汤
黑芝麻红豆鹌鹑汤
熟地首乌兔肉汤
菠萝鸡片汤
椰子燕窝鸡肉汤
柠檬乳鸽汤
花生凤爪汤
椰子银耳煲老鸡
玉竹核桃羊肉汤
沙参玉竹老鸭汤
椰盅鸡球汤
白果腐竹土鸡汤
党参栗子兔肉汤
竹蔗萝卜猪骨汤
山药生地羊肉汤
黑豆莲藕乳鸽汤
麦芽猪胰汤
南瓜炖牛肉汤
鸭心炖莲子
荷叶薏米田鸡汤
红枣茶树菇排骨汤
萝卜煲羊腩汤
芪参陈皮羊肉汤
花生炖猪脚
沙玉猪肺汤
南瓜煲排骨汤
黑木耳红枣猪蹄汤
杞莲藕牛腩汤
莲子黑豆煲羊肉
香附砂仁鲫鱼汤
西洋参无花果鱼汤
人参茯苓鱼肚汤
车前红枣子田螺汤
灵芝丹参鲍鱼汤
红枣北芪炖鲈鱼
山药百合煲黄鳝
沙参玉竹水鱼汤
参芪红枣生鱼汤
冬瓜煲生鱼
萝卜橄榄鲍鱼汤
红枣芡实煲乌鱼
桂圆红枣泥鳅汤
山药桂圆甲鱼汤
糖水类
糖水小TIPS
奶油菠萝
木瓜杏仁糖水

<<粤菜1688例>>

窝蛋奶
酒糟窝蛋
海带绿豆糖水
莲子桂圆冻
五色糖水
冰糖炖雪梨
杏仁桂圆炖银耳
桂圆鸡蛋糖水
杨枝甘露
菠萝莲子牛奶汤
鸭梨银蛤糖水
海椰糯米糖水
人参莲子羹
黑豆奶露
四红汤
杏仁奶糊
花生薏米芋圆糖水
枸杞玉米羹
海带北参马蹄爽
白果桂花糖水
西瓜莲子羹
黑豆红枣茶
鹌鹑蛋桂圆糖水
玉米罗汉果糖水
菠萝糖水
苦瓜木棉牛肉汤
桂圆菠萝汤
蜜烧红薯羹
芦荟桂圆汁
藕粉糖水
银耳雪梨汤
桂圆肉西洋参蜜糖水
薏仁冬瓜糖水
冰糖水果羹
山楂莲子糖水
花生核桃糊
花生杏仁露
山楂乌梅汤
苦瓜绿豆糖水
水果冷汤
栗子羹
木棉花鸡蛋糖水
双雪冰糖煲
百合糖水
红薯南瓜糖水
雪梨百合糖水
马蹄雪蛤大枣糖水

<<粤菜1688例>>

桂花山药莲藕糖水
木瓜糖水汤圆
枸杞红枣茶
黄芪红枣茶
莲子雪梨红糖水
海带白萝卜糖水
红豆香芋糖水
木瓜银杏炖银耳
鸳鸯雪梨糖水
杞子圆肉鸡蛋糖水
牛奶窝蛋莲子糖水
百年好合
枸杞芝麻糊
苹果玉米豆粉羹
双皮奶
鲜奶杨梅糖水
鹌鹑蛋云吞皮
燕麦花生糖水
蒲公英绿豆糖水
木耳糖水
银耳杏仁白果羹
苹果川贝糖水
枣莲炖鸡蛋
花生眉豆糖水
红薯淮枣糖水
牛奶花生糖水
梅干莲子蛋花糊
川贝雪梨糖水
紫米莲子糖水
杞子银耳糖水
红豆红薯糖水
红薯百合糖水
川贝炖雪梨
清补凉糖水
赤小豆花生糖水
蒸煮苹果红薯
鸡蓉玉米羹
酒酿银耳糖水
雪花马蹄珠
橘酪羹
小吃类
小吃常用原料
潮州韭菜饼
腰果酥
玫瑰豆沙角
琉璃桃仁
杞子荔枝冻

<<粤菜1688例>>

虾饺皇
笑口枣
姜糖
广式叉烧酥
香软南瓜饼
炸春卷
肉松芝麻酥
阳江炒米饼
桂花云片糕
番禺鱼卖
腊味萝卜糕
油煎
雷州田艾饼
奶黄包
脆蛋散
鲜虾拉肠
胡椒饼
粉饺
杨枝甘露
萝卜饼
紫米烧卖
腊肠糯米卷
水晶虾饺
糖醋猪脚蛋
佛山盲公饼
咸水角
虎皮凤爪
客家腐皮卷
南乳蛋散
香软芋头糕
老婆饼
果仁猪油糕
和味牛腩
锡纸焗田鸡
蒸牛仔骨
盐焗凤爪
紫菜鱼卷
牛奶凉粉
客家茶果
光酥饼
南乳花生
杏仁饼
爽口马蹄糕
紫菜蛋卷
蛋挞
鸡仔饼
萝卜丝酥饼

<<粤菜1688例>>

荷叶糯米鸡
腐乳饼
顺德龙耳
咸蛋酥
传统崩砂
龟苓膏
虾仁烧麦
蜜汁叉烧包
菠萝包
芝麻煎堆
花生芝麻糖
粥粉面
咖喱牛肉细粉
蟹肉伊面
南瓜炒粉
鱼丸清汤面
云吞面
牛筋丸面
排骨粉
潮州双丸面
干炒牛河
五彩米粉面
鸡丝银针粉
红烧牛腩面
什锦鸡蛋面
虾仁伊府面
洋葱炒米粉
鱼蛋米粉
煲粥有诀窍
无花果粥
板栗牛腩粥
叉烧皮蛋粥
黑芝麻红枣粥
柴鱼花生粥
潮汕虾粥
蚝豉皮蛋瘦肉粥
竹笋鲜粥
蛤蜊粥
海产粥
滑蛋牛肉粥
鲩鱼片香菱粥
牛尾粥
胡萝卜南瓜粥
大枣银耳粥
椰汁紫米粥
芦根竹蔗粥
萝卜火腿粥

<<粤菜1688例>>

芥菜肉末粥
苋菜小鱼粥
雪梨青瓜粥
苦瓜粥
田螺芋头粥
疏肝梅花粥
皮蛋猪肝粥
排骨蚝干粥
艇仔粥
味噌虾球带子粥
冰糖五色粥
蚝仔粥
肉丸粥
烟肉白菜粥
皮蛋干贝粥
青椒瘦肉粥
皮蛋瘦肉粥
蟹柳豆腐粥
咸鱼肉片粥
鱼生粥
鱼松粥
猪肝绿豆粥
猪杂粥
状元及第粥
猪红粥
虾皮紫菜粥
胡萝卜瘦肉粥
滑鸡粥
金针菜瘦肉粥
蟹肉粥
鸭蛋瘦肉粥
生菜鲛鱼球粥
草菇鱼腩粥
笋尖猪肝粥
猪腱牛蒡粥
淡菜皮蛋粥
韭菜海参粥
猪脾枣米粥
姜芝枸杞粥
冬瓜鸭粥
鸡肝鸡子粥
罗汉粥
青菜冬菇粥
陈肾菜干粥
黑米黄豆粥
黑米红枣粥
鹌鹑蛋煮薏米粥

<<粤菜1688例>>

百合薏米粥
薏米红豆南瓜粥
银耳水晶绿豆爽
鸡蛋牛奶燕麦粥
燕麦豌豆营养粥
虾仁西蓝花麦片粥
芝麻花生猪肝山楂粥
莲子紫米粥
花生紫米红豆粥
冬瓜皮黑豆粥
鲜荷莲藕红豆粥
鲤鱼红豆粥
百合红豆粥

<<粤菜1688例>>

编辑推荐

犀文图书编著的《粤菜1688例》精选了近500道经典美味粤菜，让你一学就会做美味粤菜，为你的饮食生活增添更多的乐趣，在家随时能享受到粤式美食，感受岭南饮食文化的精髓和丰富内涵。

<<粤菜1688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>