

<<张大师的清真食谱500样>>

图书基本信息

书名：<<张大师的清真食谱500样>>

13位ISBN编号：9787538415254

10位ISBN编号：7538415254

出版时间：2007-4

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：张奔腾 编

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>

<<张大师的清真食谱500样>>

内容概要

充满民族风情的清真菜肴，造型千姿百态、栩栩如生；色彩艳丽多姿，赏心悦目；味道浓香醇美，回味无穷。

本书精选500余款经典清真菜肴，由名师倾心打造，选料考究，家常易做，特别适合回族家庭。亲手为自己、为家人做一餐独具风格味的民族佳肴，必能让您和家人心生愉悦，幸福满溢。

<<张大师的清真食谱500样>>

作者简介

张奔腾，中国烹饪大师，饭店与餐饮业国家一级评委，中国菜创新研究院研究员。
曾参与和主编《中式烹调师》、《新派辽菜》、《创新东北菜》、《北方家常菜谱》、《酱料五味坊》、《清真美味365》、《65道熏卤酱菜》、《辽东红楼宴》、《家常川菜1000样》等著作90余部，并在《中

<<张大师的清真食谱500样>>

书籍目录

第一章 畜肉类 酱香羊腱骨/麻香牛肉干/蛋皮牛肉卷 麻辣牛头肉/酱汁羊脖/葱香羊舌 五香酱羊蹄/醋椒浸牛舌/生拌牛肉 五香牛套肠/蒜香羊脸/五香牛腱子 葱烧羊蹄/双椒羊头肉/彩椒烩肉眼牛排 国药煲兔头/干锅霸王兔/扒三白 红松牛肉/香辣手撕肉/叉烧三宝 草菇烧四宝/扒腱子肉/杭椒牛柳 葱香牛扒/川味小羊排 红扒羊蹄/葱爆羊肉/风味煎牛扒 金针牛柳/菠萝咕嚕肉 菠萝里脊/板栗大枣红焖肉/菊花里脊 牛舌炖土豆/川味烧羊脸/茄汁黄豆炖牛腩 红烧四硬件/清炖羊脊骨/油泼羊脸 莲花爆肉丝/川香牛舌/香菇锅巴炖肥牛 锅煽胸口/老干妈羊蹄/南瓜酱爆牛舌 三宝羊蹄/丰收羊排 佛手羊肉/干煸牛舌/软炸里脊 巧手羊排/干锅羊肉/甘蔗炖羊腿 瓜片扒肉条/香辣嫩仔牛肉/软滑丸子 桃仁草莓牛肉粒/沸腾羊肉/飘香羊肉串 椒盐里脊/铁板羊肉/香炸两样 西域羊腿/干煸牛肉丝/东坡羊肉 风味烤肉/红扒驼掌/土耳其烤肉 蒜香羊腱骨/风味锅包肉 金针百叶浸肥牛/咖喱牛肉/碳烤牛扒 新疆手抓羊排/京酱卷饼羊肉/香菇扒羊肉 花生麻仁牛排/芝麻羊肉 牙签羊肉/牛肉炖干豆角/金牌羊脖 椒盐羊排/金菇肥牛/仔姜牛肉丝 淮杞煲牛尾/焦熘肉段/红烧羊尾骨 焦熘两样/牛肉炖山药 全羊汤/咯吱烧牛柳 菌锅带皮羊肉/清真牛肉酥/清炖牛肉 沙锅羊尾骨/蒙古烤肉/烩丸子 老妈牛肉/清真满锅香 石头烤羊肉/糖醋榨菜肉丝/杏仁羊肉 牛肉炖黄花/软炸羊肉/酥麻羊肉 农家小肥牛/金沙孜然烩羊排/爆羊肉片 它似蜜/牛排扒金瓜 油泼羊腿/豌豆炖羊头/泰式牛柳沙律 四色冰牛肉/香米蒸牛胸/椰奶羊丸 铁板沙茶牛柳/自制贴板羊肉/麻酱白切羊肉 五香羊排/葱爆牙签里脊/四味牛肉 盐爆牛肉粒/酱香蒸羊排 干迫肉片/香辣羊蹄/煨烧牛肉 香炸松肉/竹夹牛柳/铁板脆椒牛肉 梅香新西兰羊排/干锅蒙古羊肉/西域回锅胸口 干炸肉段/新派锅包肉/青椒烧牛柳 脆椒牛肉/味美金菇肥牛卷/煨烧牛尾 清真扒肉条/砧板羊肉/江米夹沙肉 菊花烩丸子/红烧牛肉丁/滋补羊排 红焖羊肉/吊锅铁扒牛舌/熏牛肉

第二章 蔬菜、食用菌、豆帽品类
第三章 禽蛋类
第四章 水产类
第五章 其他

<<张大师的清真食谱500样>>

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>