

<<普洱菜>>

图书基本信息

书名：<<普洱菜>>

13位ISBN编号：9787541666018

10位ISBN编号：7541666017

出版时间：云南科学技术出版社

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>

<<普洱茶>>

书籍目录

绿色普洱生态普洱美味普洱曼妙普洱、养生天堂上篇普洱宴下篇普洱茶凉菜篇田园时蔬(金凤大酒店)凉拌傣味芭蕉心(金凤大酒店)凉拌猪头皮(西盟县佤族部落)春芭蕉花(西盟县佤族部落)凉拌鸡(孟连傣菜)凉拌生菜(孟连傣菜)凉拌魔芋粉丝(孟连傣菜)凉拌树花(镇沅阿美饭店)风味洋葱(镇沅凤凰大酒店)红配绿(景东伊天园)热菜篇禽类红参炖土鸡(金凤大酒店)紫米八宝鸡(天溪酒店)普洱鸡豆花(金凤大酒店)茶香鸳鸯鸽(金凤大酒店)石斛炖蛋(炖盅 / 人)(金凤大酒店)鸡豆花(裕德酒楼)葛根炖鸡(裕德酒楼)鸡丝米干(裕德酒楼)烤鸡蛋(西盟县佤族部落)茶汁水晶蛋(建华酒店)清蒸瓢鸡(镇沅阿美饭店)橄榄鸡(镇沅九甲农家菜)腊参蒸蛋(镇沅九甲农家菜)凤凰鸡小炒(镇沅凤凰大酒店)无量山乌骨鸡(景东伊天园)怪味辣子鸡(镇沅凤凰大酒店)云棕彩凤(镇沅凤凰大酒店)畜类芭蕉花煮红烧肉(金凤大酒店)普洱茶酥牛肉(金凤大酒店)傣尼舀肉(裕德酒楼)马帮定心丸(裕德酒楼)裕德黄焖山猪(裕德酒楼)普洱茶汉堡(裕德酒楼)建华炸牛内(建华酒店)春干巴(西盟县佤族部落)火烧肉(西盟县佤族部落)酿肠(西盟县佤族部落)竹筒焖肉(西盟县佤族部落)枇杷叶煮红烧肉(西盟县佤族部落)牛苦肠、干巴、酸笋汤(西盟县佤族部落)牛撒撒(孟连傣菜)火烧手撕干巴(孟连傣菜)九甲火腿(镇沅九甲农家菜)炸牛皮(孟连傣菜)包蒸肉(孟连傣菜)芭蕉苞煮红烧肉(镇沅阿美饭店)牛苦肠汤(孟连傣幕)自制腊肉(镇沅凤凰大酒店)自制香肠(镇沅凤凰大酒店)牛肉凉片(景东伊天园)油炸脆肠干巴(景东伊天园)清汤牛肉(景东伊天园)红烧牛肉(景东伊天园)干椒炒牛肉(景东伊天园)麻辣牛脚(景东伊天园)水产黄焖江鱼(金凤大酒店)傣式柴把乌鱼(裕德酒楼)小米辣蒸鱼(裕德酒楼)普洱炸江鱼(建华酒店)套炸大虾(建华酒店)包蒸鱼(孟连傣菜)清蒸罗非鱼(镇沅阿美饭店)凤凰鱼片(镇沅凤凰大酒店)食蔬炸苦果(金凤大酒店)清炒紫菜心(金凤大酒店)辣椒炒奶浆菌(金凤大酒店)米网紫薯卷(金凤大酒店)裕德香芋卷(裕德酒楼)炒甜(水)蕨(裕德酒楼)清炒西阳菜(裕德酒楼)炒刺五加(裕德酒楼)炒酸尖(建华酒店)炒老哇花(建华酒店)火烧洋芋、野山药(西盟县佤族部落)炒野芹菜(西盟县佤族部落)杂菜汤(孟连傣菜)炒山蕨菜(镇沅阿美饭店)现点豆花(镇沅凤凰大酒店)面点、主食景兰紫米糕(景兰大酒店)腊味茴香饼(金凤大酒店)绿茶鲜肉包(金凤大酒店)荞饼(西盟县佤族部落)南瓜饼(镇沅九甲农家菜)石斛灌汤包(普洱景兰大酒店)月亮粑粑(镇沅九甲农家菜)紫米山珍糯香丸(金凤大酒店)创新菜(景兰大酒店)石斛枸杞叶黄金条石斛花杏仁汁浸冰岛鱼球虫草石斛汤石斛花桂鱼卷石斛花水晶虾松卷石斛双花色花生南瓜露石斛花双味杏仁龙蒿甜笋龙虾牛肝菌脆皮碧绿鱼柳卷脆炸珍珠蚝拌红烧甜笋普洱茶螺香蚕豆泥普洱茶灌汤虾丸普洱茶炒鱼面香茅萝卜丝煮江鱼富邦腊肉淋绣球石斛红豆糕青苔干贝鸡茸卷(金凤大酒店)飘香菊花春包金凤炒蜂儿(金凤大酒店)附：普洱市美食产业发展情况调研报告(普洱市政协) 后记

<<普洱菜>>

编辑推荐

认识普洱，除了要用心去感悟，用腿去丈量，用镜头去捕捉，还应该用舌尖去品味。
普洱茶早已闻名遐迩，普洱菜还鲜为人知，普洱之所以有“养生天堂”的美誉，普洱菜功不可没，相信翻过这本书的读者也会有同感。
如果普洱市商务局编著的《普洱菜(养生天堂的味觉享受)》能勾出你对普洱菜的欲望，初而亲口品尝，继而走进普洱，站在这片古老的土地，举起心灵的杯盏，回味远古的风雨，咀嚼普洱的美味，那作者幸甚!普洱欢迎您!

<<普洱菜>>

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>