

图书基本信息

书名：<<各地风味菜特色菜/大师教你烧菜丛书>>

13位ISBN编号：9787542729446

10位ISBN编号：7542729446

出版时间：2005-1

出版时间：上海科学普及出版社

作者：王慧良

页数：254

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

《各地风味菜特色菜》介绍的有京、鲁、广、闽、湖、川、沪、苏、浙、湘、皖、鄂及香港等十多个地区的风味特色菜500多个。

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。

《各地风味菜特色菜》菜肴的分类，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《各地风味菜特色菜》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。

书籍目录

一、肉菜1.毛氏红烧肉2.东坡肉3.炒肉4.乳腐汁肉5.酱方6.坛子肉7.家制叉烧肉8.干菜焖肉9.蛭干烧肉10.鳝段焖肉11.菠萝咕咾肉12.苔菜小方烤13.亮干肉14.荷叶粉蒸肉15.脆皮锅酥肉16.扣肉17.香糟才口肉18.蒜泥白肉19.白切肉20.干张肉21.螺蛳五花肉22.腌笃鲜23.炸烹肉段24.墨鱼烤肉25.走油豆豉扣肉26.芥末肉27.水菱炒里脊28.芡爆里脊29.火爆燎肉30.桂花肉31.荔枝肉32.生爆盐煎肉33.响铃肉34.丹烩肉35.酥糊里脊36.红糟卤丁37.枸杞头炒肉丝38.虎皮椒39.炒木樨肉40.糖醋呆肉41.芹竹小炒肉42.拌鲜皮丝43.蟠龙卷切44.细沙炸肉45.枣核肉46.四鲜丸于47.徽州丸于48.珍珠丸于49.清炖蟹粉狮子头50.铁扒肉丸汤51.玉帝肉52.酥炸春花肉53.生菜包肉松54.椒盐排骨55.无锡排骨56.沙茶焗排骨57.藜汁蒸排骨58.醉排骨59.橙香骨60.粉蒸肉排61.蒜香肋排62.豆豉蒸肉排63.糖醋小排64.锅烧肘子65.帝把肘干66.梅汁蹄膀67.回锅蹄膀68.走油蹄膀69.冰糖圆蹄70.发财猪蹄71.糟猪爪72.蜜汁火方73.汤燥肚片74.花生肚75.五香肚76.海南猪肝77.麻酱腰片78.温拌腰丝79.九转大肠80.红烧圈子81.糟油口条82.大葱烧蹄筋83.桂花蹄筋84.少于蹄筋85.酥牛肉86.烧牛腩87.扒牛肉条88.五香扒牛肉89.水煮牛肉90.沙茶牛肉91.蛇油牛肉92.煎金钱牛里脊93.锦绣牛肉丝94.芽尖牛肉丝95.干煸牛肉丝96.茭瓜牛肉丝97.红椒腊牛肉98.黑椒牛仔骨煲99.清炖牛尾100.砂锅牛尾101.煨牛筋102.发丝牛百叶103.葱爆羊肉104.京葱羊肉105.干抓羊肉106.湖式剪羊肉107.炸脂盖108.煨余羊肉片

二、水产菜1.八宝鳊鱼2.豉油富贵鱼3.醋椒鱼4.方腊鱼5.西湖醋鱼6.五柳居7.五溜军鱼8.清蒸娃娃鱼9.酥鱼10.包公鱼11.余蛤蜊鲫鱼12.荷包鲫鱼13.鲫鱼炮蛋14.萝卜丝余鲫鱼15.清蒸武昌鱼16.清蒸鳊鱼17.一品鲳18.葱油鲳鱼19.熬家常黄鱼20.糖醋黄鱼21.半煎煮鱼22.雪菜大汤黄鱼23.干蒸加吉鱼24.酱汁塘鳢鱼25.锅塌银鱼26.油炸烤干鱼27.豆豉烧鱼段28.腌川29.奶汤锅干鱼30.干烧鱼块31.生烧草鱼豆腐32.熏鱼33.腌肉青鱼34.剁椒鲷鱼35.白汁妇鱼36.红烧鲷鱼37.粟米石斑鱼38.煎糟鳗鱼39.黑鱼两吃40.炒八帝鱼41.馄饨鱼42.剁椒鱼头皇43.拆烩鲢鱼头44.糖醋鲤鱼45.下巴划水46.赛螃蟹47.苔菜鱼条48.炸红糟鱼条49.紫菜余鱼50.汤包鱼生51.川红豆花鱼52.无火煮鱼53.糟溜鱼片54.焦炒鱼片55.抓炒鱼片56.清烩鲈鱼片57.白灼鱼片58.三丝鱼卷59.炒鳗鲞丝60.小煎鱼米61.潮州鱼丸62.苑菜黄鱼莫63.甜酒糟蒸腊鱼64.豆豉辣椒蒸腌鱼65.炒秃卷66.油焖大虾67.油爆虾68.原汁煎虾碌69.炆酸豆虾70.际皮河虾71.干炸凤尾虾72.烩虾干贝73.松子虾仁74.龙井虾仁75.黄油胞皮虾仁76.虾仁锅巴77.水晶纸包虾78.大良煎虾饼79.百粒虾球80.锦绣虾丝81.油焗肉蟹

三、禽蛋菜四、蔬果菜五、其他菜

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>