

<<美味热菜300种>>

图书基本信息

书名：<<美味热菜300种>>

13位ISBN编号：9787543319202

10位ISBN编号：7543319209

出版时间：2006-4

出版时间：天津科技翻译出版公司

作者：郭立久

页数：184

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>

## <<美味热菜300种>>

### 内容概要

当人们走进天津海河两岸那些环境优美、文化氛围浓厚的酒楼、餐馆、西餐厅、咖啡馆、茶楼、饮品店，便可以深深地感受到厚重的饮食文化底蕴和蓬勃的时代气息。狗不理、集贤大酒家、鸿起顺、百饺园、天津菜馆、食为天等天津餐饮企业闻名遐迩；中餐、西餐、清真餐、快餐竞相发展，各领风骚……《美味热菜300种》由天津市的部分名厨共同撰写，其所介绍的菜品均系在天津较具风味特色的精品，既有久负盛名的传统菜，又有近些年创新的名菜，不仅反映了传统和当代名馔佳肴之精华，还体现出中国烹饪的科学性、文化性和艺术性。

## &lt;&lt;美味热菜300种&gt;&gt;

## 书籍目录

冰糖红枣蒸南瓜 / 002 贵妃虾仁 / 002 花菇烩花肉 / 002 荆沙回鱼 / 002 腊味合蒸 / 003 南岳青菜钵 / 003 泡椒牛蛙 / 003 瓦块黑山羊 / 003 新鲜茶树菇炖排骨 / 004 滋补酱猪手 / 004 一品扒海羊 / 004 玉扇鱼腐 / 004 鲜虾爆龙珠 / 005 果珍菊花鱼 / 005 福果蹄筋凤尾虾 / 005 龙舟富贵梅花参 / 005 金球凤尾葫芦虾 / 006 翅参御笔 / 006 玉带千层肉 / 006 金丝果冻鳕鱼球 / 006 巧克力虾球 / 007 七彩扇贝 / 007 凤凰鲍鱼 / 007 菠萝鸡 / 007 百花鱼丝 / 008 西柠脆皮鸡 / 008 四喜酥鱼 / 008 扒素熊掌 / 008 什锦菜卷 / 009 龙舟鱼 / 009 碧绿什锦菜 / 009 香瓜鲜贝 / 009 海鲜船 / 010 子仁橙黄球 / 010 酿馅苦瓜 / 010 元宝肉 / 010 晋蹦鲫鱼 / 011 拔丝高丽豆沙 / 011 爆腰花 / 011 瑞雪卧金龙 / 011 金银凤尾虾 / 012 蟹黄鲜鱼狮子头 / 012 芫爆蛰头肉丝 / 012 飘香多孔菌 / 012 蟹黄扒白菜 / 013 乌龙戏珠 / 013 月光宝盒 / 013 水鲜龙舟 / 013 一品豆球 / 014 雪花虾仁豆腐 / 014 豉油盘龙鳝 / 014 四季发财 / 014 扇贝鸡球 / 015 菊花茄子 / 015 金牌焗蜗牛 / 015 竹影牛蛙 / 015 芫爆黑木耳 / 016 宫保鸡丁 / 016 三鲜日本豆腐 / 016 爆鱿鱼卷 / 016 油焖豆腐 / 041 炒龙凤丝 / 041 火腿冬瓜烧毛豆 / 042 雀巢夏果海鲜 / 042 扒三圆雏鸡 / 043 荷兰豆炒牛柳 / 043 腊味荷兰豆 / 044 猴头菇扒海参 / 044 西红柿扒茄子 / 045 蟹肉甜豆 / 045 双菇菜胆 / 045 板栗牛肉粒 / 046 芹香白玉虾 / 046 满园春色 / 046 双色菊花鱼 / 047 竹荪鱼翅扇 / 047 金色豆渣球 / 047 玉兔献宝 / 048 扇形什蔬 / 048 彩蝶戏珍珠 / 048 雍阳虎肘 / 049 蒲棒鲜贝 / 049 冰鲍 / 049 霸皇咸鲜卷 / 050 橄榄鱼茸 / 050 碧绿珊瑚 / 050 翡翠珍珠 / 051 官府黄焖翅 / 051 丰收曲 / 051 雪岭寻梅 / 051 旭日初升 / 052 海鱼羊油菜 / 052 雍阳红烧肉 / 052 菊花凉瓜山药 / 052 天府鲜鱿 / 053 金牌木瓜翅 / 053 鲍汁扣辽参 / 053 佛跳墙 / 053 豆豉肚条 / 054 翠豆芙蓉蛭 / 054 奇脆鸡中宝 / 054 异云四宝 / 054 翡翠虾仁 / 055 蟹黄鸡茸花 / 055 牡丹鲜墨片 / 055 麻花鱼 / 056 麻仁腰果牛肉粒 / 056 百年好合 / 056 香丝鸭喙 / 057 金蒜鱿鱼戏牡丹 / 057 旧庄时蔬 / 057 腊味银条 / 058 香叶鸡翅 / 058 蚝汁菇皇扣辽参 / 058 上汤吊龙舌 / 059 兰花海参 / 059 冰梅素排 / 059 盘龙赏月 / 060 书有颜如玉 / 060 太湖银鱼四宝 / 060 彩虹亲玉带 / 061 灯火游龙 / 061 迷你冬瓜盅 / 061 鱼米手卷 / 061 盘龙鳝丝盅 / 062 橙汁一品鲜 / 062 伊汁特鹅掌 / 062 红酒鸡翅中 / 062 上汤海鲜娃娃菜 / 063 飘香手撕骨 / 063 韭菜炒海肠 / 063 桂花翅丝 / 063 银针三丝 / 064 酸豆角肉沫蒸荷叶饼 / 064 津葱扣鸭方 / 064 津味油皮 / 064 粽叶香椿蒸鳊鱼 / 089 火龙金瓜虾球 / 089 水晶宝塔素肉 / 090 三鲜开花茄子 / 090 富贵花菇 / 091 鸿宴小牛排 / 091 农夫烤鱼 / 092 寿桃观鱼球 / 092 蕉扇富贵鱼球 / 093 脆仁香葱鸡翅 / 093 菊花爆三鲜 / 093 雪花芋头 / 094 银裹相思肉 / 094 福如东海 / 094 萧山锅烙鱼 / 095 金丝凤尾玲珑果 / 095 双龙戏珠 / 095 赛九转 / 096 雪蛤炖南瓜 / 096 六味菌素鲍 / 096 日式鲍鱼卷 / 097 醋熘黄鱼 / 097 金丝香煎蛋 / 097 七彩澳龙 / 098 黄金牛柳 / 098 金毛狮子虾 / 098 翡翠黄金虾 / 099 叶包翠凤衣 / 099 玉掌摘桃 / 099 三丝鱼翅 / 099 素烧乳猪 / 100 灌汤龙虾 / 100 蜜蜂采花果 / 100 龙舟载宝 / 100 满载而归 / 101 鲤鱼跃龙门 / 101 奶果菠萝虾 / 101 椰香凤翅 / 101 一品燕翅 / 102 群龙护宝 / 102 鲍浦海参 / 102 翅笔鲍砚 / 102 四季珍珠鲍 / 103 双龙戏珠 / 103 百花酿乌龙 / 103 牡丹鲍鱼 / 104 玉簪鲜鱿 / 104 和钟万年 / 104 彩桥寻伴 / 105 凤眼双蔬 / 105 兰花竹盖盏 / 105 粉蒸羊肉 / 106 干锅秋椒鸡 / 106 八宝葫芦肉 / 106 番薯金环蒜香骨 / 107 鲜桃拜寿 / 107 扒通天鱼翅 / 107 鲜汁油淋鲍 / 108 孔雀爆鲜贝 / 108 风味元贝皇 / 108 蛋奶芙蓉托 / 109 鱼子石斑鱼 / 109 喜悦丰收 / 109 渔歌唱晚 / 109 秋蝉 / 110 白玉藏金 / 110 银龙观景 / 110 彩碟映菊 / 110 骄龙赏莲 / 111 骄龙观雪 / 111 群龙戏牡丹 / 111 三吃大虾 / 111 宝塔争辉 / 112 醋椒鱼 / 112 金钱宝塔肉 / 112 九转大肠 / 112 琵琶燕菜 / 137 糟溜鲈鱼片 / 137 田园小炒 / 138 碧波芙蓉蟹 / 138 油爆双片 / 139 白玉海棠卷 / 139 津味酿馅油条 / 140 金汤栗子白菜 / 140 烧辽参 / 140 特色鱼头煲 / 141 全蟹鱼肚 / 141 碧绿赛鲍鱼 / 141 香芋腰果牛肉粒 / 142 西式羊排 / 142 极品龙鱼 / 142 盘龙闹海 / 143 杭椒浸鲈鱼 / 143 富贵海鲜盅 / 143 伊面飘香鸡 / 144 西芹百合 / 144 飞燕鱼 / 144 锅塌里脊 / 145 荷香糯米骨 / 145 香甜土豆松 / 146 火爆蛰头腰花 / 146 京酱一品鸭 / 147 菊花茄子 / 147 沙律鲍鱼 / 148 上汤辽参 / 148 玉树带子 / 148 锅仔鸭血牛骨髓 / 149 松仁玉米酱仔排 / 149 瑶柱豆腐方 / 149 银杏北极贝 / 150 烧酱肥鸭 / 150 西芹腰果炒鲜虾 / 150 鳕鱼木瓜炒甜豆 / 151 香辣美容蹄 / 151 阿香婆鸡翅 / 151 麻辣馋嘴蛙 / 152 宫爆虾球 / 152 香辣孜然寸骨 / 152 香锅甲鱼 / 153 九转大肠 / 153 扒参肚 / 153 乌龙盘珠 / 154 干煸大虾 / 154 香辣盆盆虾 / 154 手撕鸡 / 155 金牌兔月逞 / 155 鲜花椒马鞍鳝 / 155 巴渝烤羊腿 / 156 冷锅鱼 / 156 八珍野山菌 / 156 老干妈手撕骨 / 157 糍粑仔鸡 / 157 上汤浸鲈鱼 / 158 毛蟹炒年糕 / 158 鲜虾爆脆鳝 / 159 糯米酥肉 / 159 蟹粉狮子头 / 160 盘龙五彩珠 / 160



<<美味热菜300种>>

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>