

<<中国名菜选>>

图书基本信息

书名：<<中国名菜选>>

13位ISBN编号：9787802279773

10位ISBN编号：7802279771

出版时间：2012-1

出版时间：中国建材工业出版社

作者：吴杰

页数：68

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>

<<中国名菜选>>

内容概要

《中国名菜选-苏菜》，本书主要介绍了焖鱼翅、油爆大虾、红烧鱼翅等苏菜的做法。

<<中国名菜选>>

书籍目录

焖鱼翅
红烧鱼翅
清蒸大闸蟹
稀卤鲍鱼
焖河鳗
油爆大虾二
盐水虾
清炒虾仁
汤大玉
清蒸鳊鱼
红烧鳊鱼
醋溜鳊鱼
松鼠鳊鱼
西湖醋鱼
荷包鲫鱼
酥火靠鲫鱼
白汤鲫鱼
芙蓉鲫鱼
酥鲫鱼
松子鱼米
红烧划水
清汤鱼圆
莼菜塘鱼片
老烧鱼块
菊花青鱼
茄汁鸡
酱油嫩鸡
贵妃鸡
霸王另0姬
芙蓉鸡片
芦姜鸡片
银芽鸡丝
鸡茸蛋
香酥鸭
卤鸭
啤酒鸭块汤
芥末鸭掌
酱方
樱桃肉
腐乳汁肉
无锡肉骨头
糖醋排骨
香酥排骨
水晶肴蹄
沛县狗肉

<<中国名菜选>>

金陵丸子
蟹粉狮子头
滑炒里脊丝
珍珠圆子
芙蓉蜃皮
葱油乳鸽
翡翠蹄筋
蒜泥肚丝
炒腰花
西湖莼菜汤
三鲜芦笋
莼菜核
香蕉果炸
冬菇笋炖老豆腐

<<中国名菜选>>

章节摘录

版权页： 插图： （滑鲳鱼）原料： 鲳鱼1条，熟火腿、熟冬笋、水发香菇、青豆各50克，猪板油75克，料酒20克，精盐3克，白糖5克，味精2克，葱、姜末各10克，高汤100克。

制作： 熟火腿、熟冬笋、香菇、猪板油均切成丁。

鲳鱼治净，在鱼身两面剞上菱形花刀。

鲳鱼下入沸水锅中氽烫捞出，再用料酒10克，精盐1克涂匀，腌渍入味，装入盘内。

火腿丁、香菇丁，冬笋丁、猪板油丁、青豆放入容器内，加入余下的料酒、精盐1克拌匀，腌渍入味后，铺盖在鲳鱼上，再放上葱末、姜末。

放入蒸锅内，大火蒸至熟透取出。

鱼汁滗入锅内，加入高汤、白糖、余下的精盐、味精烧开，出锅浇在鲳鱼上即成。

特点： 鱼肉鲜嫩、清淡爽口。

操作提示： 鲳鱼入沸水锅后，要用大火烧开，快速捞出。

<<中国名菜选>>

编辑推荐

《中国名菜选(套装共5册)》以流传广远，实为有关中国烹好文化的一部别开生面、全面实用的菜谱，收集了多种地区的名菜，对专业工作者及广大烹饪爱好者将有极大的助益，让我们的餐桌丰富起来吧！

<<中国名菜选>>

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>