

<<中国著名菜系精选教材>>

图书基本信息

书名：<<中国著名菜系精选教材>>

13位ISBN编号：9787810561501

10位ISBN编号：7810561502

出版时间：1998-08

出版时间：中央民族大学出版社

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>

<<中国著名菜系精选教材>>

书籍目录

- 目录
- 前言
- 烹调知识
- 鲁菜
- 鲁菜的形成与特色
- 1.山东酥肉
- 2.双冬蒲棒肉
- 3.煎雏肉
- 4.炒肉拉皮
- 5.锅烧肘子
- 6.红扒肘子
- 7.辣肉段
- 8.芫爆里脊丝
- 9.坛子肉
- 10.罗汉肚
- 11.爆三样
- 12.爆双脆
- 13.招远蒸丸(山东丸子)
- 14.清炸大肠
- 15.九转大肠
- 16.烧羊腿
- 17.三彩补驴肉
- 18.鸳鸯蛋
- 19.锅塌豆腐
- 20.三美豆腐
- 21.绣球豆腐
- 22.黄鱼豆腐羹
- 23.德州扒鸡
- 24.抓炒鸡条
- 25.清蒸仔鸡
- 26.炸烹鸡块
- 27.黄焖鸡块
- 28.芙蓉鸡片
- 29.菊花鸡
- 30.红烧鸡翅
- 31.鸡兔双色蛋卷
- 32.兰花飞龙
- 33.清蒸乳鸽
- 34.酿寿星鸭子
- 35.糖醋鲤鱼
- 36.清蒸加吉鱼
- 37.凤尾鱼
- 38.脯酥黄鱼
- 39.鱼茸蹄筋
- 40.酿荷包鲫鱼

<<中国著名菜系精选教材>>

41. 酱汁活鱼
42. 红烧鲤鱼
43. 翡翠煎鱼饼
44. 松籽鱼
45. 糟熘鱼片
46. 赛螃蟹
47. 芜爆鱿鱼卷
48. 扒原壳鲍鱼
49. 火靠大虾
50. 龙凤吉祥
51. 葱烧海参
52. 鸡茸海参
53. 山东海参
54. 油爆海螺
55. 绣球干贝
56. 炒干贝芹菜
57. 清余蛎子
58. 拔丝苹果
59. 彩梅双色汤丸
60. 奶汤鸡脯
61. 奶汤银肺
62. 单县羊肉汤
63. 珍珠翡翠白玉汤

粤菜

粤菜的形成与特色

1. 蚝油龙虾肉
2. 豉汁蟠龙鳝
3. 红焖海参
4. 油浸鱼
5. 菊花鱼
6. 珍珠麒麟鱼
7. 白切文昌鸡
8. 蚝菇鸡球
9. 海南椰奶鸡
10. 白斩鸡
11. 红棉嘉积鸭
12. 白切嘉积鸭
13. 子萝鸭片
14. 炸禾花雀
15. 脆皮炸双鸽
16. 柱侯乳鸽
17. 脆皮石岐鸽
18. 烤乳猪
19. 白云猪手
20. 梅菜扣肉
21. 豉汁蒸排骨
22. 糖醋咕嚕肉

<<中国著名菜系精选教材>>

- 23.香菇牛柳
- 24.豉椒牛柳
- 25.铁板牛柳
- 26.狗肉煲
- 27.白汁东山羊
- 28.爽口牛肉丸
- 29.白灼散丹
- 30.香煎芙蓉蛋
- 31.花生肉丁
- 32.大良炒鲜奶

川菜

川菜的形成与特色

- 1.豆瓣胖头鱼
- 2.干烧岩鲤
- 3.豆瓣鲫鱼
- 4.五柳脆皮鱼
- 5.五柳鱼丝
- 6.麻辣鱼片
- 7.大蒜鲶鱼
- 8.干烧鱼
- 9.脆皮鲜鱼
- 10.蒜苔鸡丝
- 11.青椒肉丝
- 12.豆腐鱼
- 13.家常海参
- 14.姜汁鸡丝
- 15.棒棒鸡
- 16.椒麻鸡
- 17.鸡豆花
- 18.鸡丝海蜇
- 19.干煽牛肉丝
- 20.小煎鸡
- 21.宫保鸡丁
- 22.红油鸡丁
- 23.神仙鸭子
- 24.樟茶鸭子
- 25.麻辣兔块
- 26.鱼香肉丝
- 27.回锅肉
- 28.锅巴肉片
- 29.辣子肉丁
- 30.麻婆豆腐
- 31.熊掌豆腐
- 32.水煮牛肉
- 33.榨菜肉丝
- 34.枸杞牛鞭汤
- 35.蒜泥白肉

<<中国著名菜系精选教材>>

苏菜

苏菜的形成与特色

- 1.五子蒸鸡
- 2.酱油嫩鸡
- 3.清炖狼山鸡
- 4.清汤越鸡
- 5.贵妃鸡翅
- 6.酒蒸全鸡
- 7.三彩鸡片
- 8.泥烤鸡
- 9.栗子炒子鸡
- 10.银芽鸡丝
- 11.金陵叉烤鸭
- 12.金陵盐水鸭
- 13.松鼠鳊鱼
- 14.老烧鱼
- 15.西湖醋鱼
- 16.培红鱼片
- 17.彭城鱼丸
- 18.宋嫂鱼羹
- 19.萝卜鱼
- 20.五丝红蒸鱼块
- 21.清汤鱼圆
- 22.梁溪脆鳝
- 23.文蛤饼
- 24.羊方藏鱼
- 25.红烧划
- 26.松仁鱼米
- 27.盐水虾
- 28.鲜虾蛋饺
- 29.绍虾球
- 30.三彩虾仁
- 31.翠带虾仁
- 32.番茄虾仁锅巴
- 33.生菜虾蟹
- 34.清蒸元鱼
- 35.三鲜海参
- 36.酱方
- 37.东坡肉
- 38.樱桃肉
- 39.干炸响铃
- 40.金陵丸子
- 41.干菜焖肉
- 42.砂锅狮子头
- 43.天下第一菜
- 44.翡翠蹄筋
- 45.金腿脊梅炖腰酥

<<中国著名菜系精选教材>>

- 46.芙蓉蛰皮
- 47.香橼豆腐
- 48.砂锅鱼头豆腐
- 49.无锡肉骨头
- 50.扬州蛋炒饭
- 51.清炖兔子
- 宫廷菜
- 宫廷菜的形成与特色
- 1.荷花飞龙
- 2.炒豆腐脑
- 3.抓炒鱼片
- 4.炒胡萝卜酱
- 5.炸佛手卷
- 6.口蘑熘鱼片
- 7.酸辣羊肚
- 8.葱椒羊肉
- 9.熘鸡片
- 10.碎熘鸡
- 11.口蘑肥鸡汤
- 12.清炖肥鸭
- 13.清蒸鸭子
- 谭家菜
- 谭家菜的形成与特色
- 1.鼓油活鱼
- 2.草菇蒸鸡
- 3.菠萝鸡片
- 4.米粉蒸鸡块
- 5.干烧海参
- 6.扒大乌参
- 7.干贝冬瓜
- 8.银丝羊肉丝
- 9.煎牛里脊
- 10.珍珠汤
- 孔府菜
- 孔府菜的形成与特色
- 1.带子上朝
- 2.怀抱鲤
- 3.锅烧鸭子
- 4.神仙鸭子
- 5.三鲜肉丝
- 6.炒鸡米
- 7.一品豆腐
- 8.玉兰豆腐丝
- 清真菜
- 清真菜的形成与特色
- 1.烤全羊
- 2.炉烤带皮整羊

<<中国著名菜系精选教材>>

- 3.香酥羊腿
 - 4.一品羊鼻
 - 5.一品羊唇
 - 6.红烧牛尾
 - 7.整烧全兔
 - 8.芜爆散丹
 - 9.丁香熏鸡
 - 10.清汤牛尾
 - 11.它似密
- 仿唐菜
- 仿唐菜的形成与特色
- 1.甲乙膏
 - 2.金齏玉脍
 - 3.人口鸟
 - 4.同心生结脯

<<中国著名菜系精选教材>>

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>