

鲁菜



[鲁菜_下载链接1](#)

著者:张廉明

出版者:华夏出版社

出版时间:1997-01

装帧:平装

isbn:9787508011608

作者介绍:

目录: 目录

鲁菜概述

1.拌肘子

2.拌里脊丝

3.五香酱肉

4.炆腰花

5.醉腰丝

6.松子肚卷

7.卷煎

8.锅烧肘子

9.八宝辣酱

10.荤素豆腐

11.肉茸豆腐

12.四喜丸子

13.南煎丸子

14.三鲜肉丝

15.油包三丝

16.扒牛肉条

17.九转大肠

18.焦熘里脊

19.油爆双脆

20.爆三样

21.三下锅

22.金针肉

23.熘黄菜

24.珊瑚菜卷

25.双烤肉

26.拼什锦合菜

27.凉拌海蜇

28.酱汁鱼

29.盐水虾

30.火靠虾

31.清炖加吉鱼

32.酱焖加吉鱼

33.烧秦皇鱼骨

34.清炖元鱼

35.黄焖元鱼

36.糖醋鲤鱼

37.软熘鳊鱼

38.怀抱鲤

39.炸椿鱼

40.锅塌鱼扇

41.干烂鱼片

42.干烂虾仁

43.炸虾串

44.雨前虾仁

45.醋烹虾段

46.焖对虾

47.烹对虾

48.葱烧海参

49.酿海参

50.两吃干贝
51.软炸鲜贝
52.芙蓉西施舌
53.韭青炒海肠子
54.清炒海蛎子
55.木樨仙子
56.红扒海蜇
57.白扒鱼翅
58.扒原壳鲍鱼
59.荠菜黄鱼卷
60.清蒸大蟹
61.冻粉拌鸡丝
62.芥末鸡皮
63.拌烤鸭丝
64.水晶鸡
65.麻辣鸡
66.葱椒鸡
67.五香酱鸡
68.纸包鸡
69.盐水胗肝
70.炒辣子鸡
71.油淋鸡
72.绣球鸡胗
73.栗子鸡
74.醋烹鸡块
75.炸鸡球
76.酱汁鸭子
77.荷叶鸭子
78.黄焖鸭肝
79.带子上朝
80.香酥鹌鹑
81.烧安南子
82.炒胗肝
83.象眼鸽蛋
84.金银蛋
85.炒三冬
86.姜拌藕
87.虾子炆茭白
88.珊瑚白菜
89.香椿豆腐
90.辣油瓜皮
91.麻汁豆角
92.黄蘑素鸡
93.火靠素排骨
94.红烧茄子
95.炒豆腐脑
96.海米炒蒲菜
97.锅塌豆腐
98.三美豆腐
99.糟煎茭白
100.五香面筋
101.拔丝白薯球
102.琉璃桃仁
103.冰糖莲子

- 104.蜜汁山药
- 105.火靠红果
- 106.扒苹果
- 107.诗礼银杏
- 108.炸荷花
- 109.炒三泥
- 110.山东海参
- 111.奶汤元鱼
- 112.奶汤鸡块
- 113.烩乌鱼蛋
- 114.乌云托月
- 115.烤馒头
- 116.鹅脖银丝卷
- 117.蓬菜小面
- 118.汆子面
- 119.油卮旋
- 120.山东水饺
- 121.鸡肉糝
- 122.济南凉面
- 123.山东炸酱面
- • • • • [\(收起\)](#)

[鲁菜 下载链接1](#)

标签

纯音乐

电子

流行

民谣

欧美

摇滚

beats

Timeless

评论

[鲁菜_下载链接1](#)

书评

[鲁菜_下载链接1](#)