

名厨新潮菜肴



[名厨新潮菜肴_下载链接1](#)

著者:锦江集团教育培训中心

出版者:上海中医药大学出版社

出版时间:1993-12

装帧:平装

isbn:9787810102469

名厨新潮菜肴，ISBN：9787810102469，作者：张宁主编

作者介绍:

目录: 目 录

- 1.锦绣炸虾枣
- 2.酥炸目鱼
- 3.橙汁鲜鱿串
- 4.脆炸目鱼
- 5.花果槟榔鹅
- 6.干炸虾枣
- 7.春蚕吐丝
- 8.香炸三鲜
- 9.百花鸡翼
- 10.海鲜大会串
- 11.串烤三味
- 12.铁拐成仙牛
- 13.串烤明珠牛蛙
- 14.果味桂鱼卷

- 15.金钱发财卷
- 16.糟香海鳗
- 17.吉力蟹粉卷
- 18.瑶柱津菜百花卷
- 19.椰子明虾
- 20.金银澳带
- 21.芙蓉蟹斗
- 22.三园虾
- 23.柠汁煎鸡腿
- 24.笔套鱼卷
- 25.南排素烩
- 26.巴蜀飘香
- 27.碧绿花枝片
- 28.蜜瓜鸡条
- 29.鸳鸯豆腐
- 30.泡椒海螺片
- 31.鲜奶鸡柳
- 32.春白炒鲍片
- 33.西柠生鱼米
- 34.生汁鲑鸡卷
- 35.五彩鲜鱿
- 36.原汁明虾卷
- 37.火夹鲩鱼
- 38.锦绣双片
- 39.松仁乳鸽米
- 40.松仁生菜鳝肉米
- 41.黑椒牛肉粒
- 42.贵盏鸽脯
- 43.碧绿凤尾虾
- 44.原汁明虾球
- 45.鸡汁双冬
- 46.包烧莲花白
- 47.粉蝶白玉
- 48.睡莲脊米
- 49.凤尾芙蓉花
- 50.琵琶虾仁
- 51.凤尾桂鱼
- 52.锦绣桂鱼丝
- 53.炆糟鱼丝
- 54.干煸鳝丝
- 55.干烧玉米笋
- 56.瑶柱排咽腩
- 57.鸡汁鲍鱼脯
- 58.五彩霸王鳖
- 59.狮子滚绣球
- 60.皇冠鲜八
- 61.裙边水晶球
- 62.蒜蓉开片虾
- 63.四色冬瓜卷
- 64.蜜瓜鲜带子
- 65.菠萝虾
- 66.花篮龙虾
- 67.贯耳鲜贝
- 68.麻辣鹌鹑

69.蒜茸斑节虾
70.夏威夷滑虾片
71.鼓浪日月明
72.丰收满金篮
73.群龙戏珠
74.蒜香桂花蚌
75.水晶明虾球
76.飞鸟戏金龙
77.烤河鳗球
78.生炊红
79.生焖大虾
80.沙茶串烤牛仔
81.镶柿子（素斋）
82.玉掌玳珠
83.南乳樱桃肉
84.挂炉鸡腿
85.香酥鸭方
86.柴把豆腐
87.玉柱冬瓜
88.金钱肺
89.粉蒸肉
90.蒜子焖河鳗
91.金钩扒冬瓜
92.竹节云腿鸽
93.明炉竹节鱼
94.竹节叫化鸡
95.烤乳猪
96.镶青椒
97.虾子大乌参
98.坛子焖肉
99.牡丹竹笋
100.烤河鳗
101.腐汁青蟹
102.鹭江鲜鲈
103.荷叶莲儿鸭球
104.蒜茸大虾
105.清蒸牛蛙
106.蛟龙双珍
107.双龙戏珠
108.冰糖甲鱼
109.茅台鸡
110.酸辣鸭羹
111.火云鱼翅羹
112.发财玉树羹
113.水果鲜贝盅
114.糟溜神仙鱼
115.拆烩大鱼头
116.汽锅牛筋汤
117.海棠炖水鱼
118.鸡火鳖汤
119.翡翠裙边
120.鱼香茄子煲
121.银丝海鲜煲
122.小煲双足跳

- 123.家常豆腐煲
- 124.毛蟹豆腐煲
- 125.虾子什菜煲
- 126.膏蟹煲
- 127.蒜豉河鳗煲
- 128.野山参竹丝鸡
- 129.舌战群儒
- 130.鸳鸯火锅
- • • • • (收起)

[名厨新潮菜肴_下载链接1](#)

标签

原声

评论

[名厨新潮菜肴_下载链接1](#)

书评

[名厨新潮菜肴_下载链接1](#)