

名菜精华



[名菜精华_下载链接1_](#)

著者:周三金

出版者:金盾出版社

出版时间:1994-11

装帧:平装

isbn:9787800229756

内容提要

本书集我国各地名菜之精华，收入了鲁、苏、川、粤、浙、闽、湘、徽、京、沪十大菜系及秦、鄂、豫、津、东北、滇等地方风味菜中最具特色的名菜238种。书中介绍了每种名菜的历史传说和典故，详述它们的制作方法，指明操作诀窍，集知识性、趣味性、实用性和科学性于一体。可供家庭、餐旅业厨艺人员及有关专业教学人员阅读使用。

作者介绍:

目录: 目录
鲁菜
糖醋鲤鱼
泰山赤鳞鱼
泰安三美豆腐

坛子肉
拔丝苹果
油爆双脆
锅塌豆腐
红烧大虾
奶汤蒲菜
黄焖甲鱼
德州扒鸡
九转大肠
八仙过海闹罗汉
诗礼银杏
神仙鸭子
带子上朝
孔府一品锅
一卵孵双凤
烤花揽鳜鱼
苏菜
金陵盐水鸭
水晶肴肉
清炖蟹粉狮子头
文思豆腐丝
扬州煮干丝
三套鸭
瓜姜鱼丝
炅虎尾
拆冻鲫鱼
荷包鲫鱼
清蒸刀鱼
拆烩鲢鱼头
冰糖排骨面
火腿酥腰
炖菜核
霸王别姬
梁溪脆鳝
无锡肉骨头
太湖银鱼
母油船鸭
松鼠鳜鱼
肺汤
黄泥煨鸡
炒血糯
长寿菜
川菜
太白鸭
东坡墨鱼
宫保鸡丁
麻婆豆腐
灯影牛肉片
夫妻肺片
水煮牛肉
樟茶鸭子
棒棒鸡
清蒸江团
鱼香肉丝

毛肚火锅
豆瓣鲫鱼
椒麻鸡
白果烧鸡
粤菜
明炉烤乳猪
白云猪手
龙虎斗
太爷鸡
杏元鸡脚炖海狗
夜香冬瓜盅
鼎湖上素
满坛香
东江盐鸡
护国菜
猴脑汤
火焰醉虾
大良炒鲜奶
古老肉
酿禾花雀
脆皮炸双鸽
浙菜
东坡肉
赛蟹羹
清蒸鲈鱼
沙锅鱼头豆腐
龙井虾仁
西湖醋鱼
荷叶粉蒸肉
薄片火腿
桂花鲜栗羹
八宝豆腐
西湖莼菜汤
新风鳗鲞羹
蛤蜊黄鱼羹
苔菜拖黄鱼
宁波摇蚶
干菜焖肉
闽菜
佛跳墙
炒西施舌
东壁龙珠
太极芋泥
鸡茸金丝笋
醉糟鸡
冰糖燕窝
沙茶焖鸭块
福州鱼丸汤
酸菜梅鱼
湘菜
东安子鸡
组庵鱼翅
腊味合蒸
君山银针鸡片

五元神仙鸡
祁阳笔鱼
冰糖湘莲
大边炉
玉麟香腰
龟羊汤
蝴蝶过河
子龙脱袍
徽菜
清炖马蹄鳖
奶汁肥王鱼
瓢豆腐
油炸麻雀
符离集烧鸡
腌鲜鳊鱼
问政山笋
金雀舌
无为熏鸭
金蹄鸡
掌上明珠
杨梅圆子
京菜
北京烤填鸭
北京涮羊肉
烤肉
潘鱼
三不粘
炸佛手卷
白煮肉
炒豆腐脑
糟溜三白
贵妃鸡
醋椒鱼
烩乌鱼蛋
龙井竹荪汤
蛤蟆鲍鱼
烧羊肉
清炖鸭舌
它似蜜
荷包里脊
清炖肥鸭
鸡米锁双龙
万字扣肉
黄焖鱼翅
沪菜
松江鲈鱼
三黄油鸡
虾子大乌参
牡丹虾仁
红烧鱼
水晶明虾片
青鱼秃肺
青鱼下巴甩水
竹笋鳝糊

松仁鱼米
炒蟹黄油
菊花套蟹
清汤鲫鱼
红烧圈子
枫泾蹄
糟钵头
蜜汁湘莲
蜜汁火方
枸杞竹笋
生煏草头
杏仁豆腐
烟鲳鱼
罗汉斋
茄汁芦笋
菊花火锅
全家福
干烧鳊鱼
佛手冬笋
炒蟹粉
海参排翅
椒盐排骨
秦菜
商芝肉
枸杞银耳
葫芦鸡
奶汤锅子鱼
金钱发菜
炸鹌鹑
三皮丝
带把肘子
金边白菜
温拌腰丝
八卦鱼肚
鄂菜
清蒸武昌鱼
红菜薹炒腊肉
蟠龙菜
鸡泥桃花鱼
红烧野鸭
冬瓜鳖裙羹
烧春菇
瓦罐鸡汤
八卦汤
虾仁笔架鱼肚
沔阳三蒸
龟鹤延年汤
豫菜
溜鱼焙面
道口烧鸡
扒猴头
铁锅蛋
烧臆子
麻腐海参

固始皮丝
杞忧烘皮肘
煎扒青鱼头尾
洛阳假燕菜
津菜
玛瑙鸭子
锅巴菜
七星紫蟹
炸溜铁雀
扒通天鱼翅
扒海羊
玉兔烧肉
高丽银鱼
东北菜
红扒熊掌
红烧猴头蘑
青蛙鳞面
三鲜鹿茸羹
清汤鹿尾
飞龙汤
清炖鲟鱼
白松大马哈鱼
镜泊鲤丝
沟帮熏鸡
李记坛肉
牛肉锅铁
清汤蛤士蟆
美味人参汤
滇菜
汽锅鸡
过桥米线
烧云腿
火夹清蒸鸡从
宝珠梨炒鸡丁
· · · · · (收起)

[名菜精华_下载链接1_](#)

标签

美食

报菜名

评论

金盾出了很多好书啊

里面有猴脑汤的做法——取一只活猴……然后，就太不人道了……………

[名菜精华_下载链接1](#)

书评

[名菜精华_下载链接1](#)