

# 徽菜风味家常菜



[徽菜风味家常菜\\_下载链接1\\_](#)

著者:

出版者:民主与建设出版社

出版时间:1998-04

装帧:平装

isbn:9787801121707

作者介绍:

目录: 一、徽味家常菜的烹调  
家常菜的制作方法  
菜雕与拼盘  
二、肉菜类  
腐乳爆肉  
云雾肉  
十金肉  
泾县小烧  
炸香脆肉  
干炸网子肉  
卷筒粉蒸肉  
熘核桃肉  
酥糊里脊  
红烧里脊  
焦熘里脊  
五香烧肉  
罐焖肉

酒酿火腿片  
番茄肉片  
什锦肉片  
龙眼肉  
白菜肉卷  
肉片炒菠菜  
金钱香菇  
炸冬菇  
香菇盒  
红烧肉片笋  
红肉春笋  
南笋尖煨腐竹  
菊花冬笋  
如意笋  
凤阳酿豆腐  
杨梅元子  
荠菜丸子  
荠菜丸子  
徽州丸子  
双味丸子  
生烧肉圆  
红烧二腕  
五香酱牛肉  
六味牛肉脯  
果汁牛柳  
芽姜炒牛肉  
花生牛肉  
桂花牛肉  
冬笋炒牛肉  
柿饼肉丝  
金针蒸牛肉  
金苔干羊肉丝  
焦炸羊肉  
徽式煎羊肉  
扒烧牛筋  
红扒羊蹄  
椒盐蹄筋  
花鼓蹄膀  
凤爪猪脚  
腰夹  
爆腰丝  
麻油肠卷  
焦炸象眼  
生炒肚尖  
青笋爆腰片  
淡菜酥腰子  
锅贴腰子  
炒腰脑  
枇杷把肝  
佛手肉  
五香菊花肉  
玛瑙肉  
枣核肉  
三、蛋禽类

符离集烧鸡  
徽州蒸鸡  
石耳炖鸡  
捶鸡  
茶叶薰鸡  
笔杆鸡  
焖鸡  
醉鸡  
炆活鸡  
葫芦鸡  
莲荷童子鸡  
红煨八宝鸡  
元宝鸡  
油豆腐鸡  
腐乳鸡  
雪淋鸡  
酱鸡  
清炖鸡酥  
风味鸡  
蒜香鸡  
粉蒸鸡  
双色鸡  
炸溜仔鸡  
白酥鸡  
鸡茸金丝笋  
核桃鸡  
凤炖牡丹  
荔枝鸡  
香蕉鸡  
锅煎鸡  
黄鱼扣鸡  
滑鸡菜心  
番茄三丁  
葡汁鸡  
金银蹄鸡  
杏仁鸡饼  
凤腿鲜鲍  
菊花鸡块  
卷筒四丝  
冬笋鸡片  
鸭双味  
酒卤鸭  
薰鸭  
翡翠鸭  
蛋色鸡肝  
锅贴肫肝  
凤肝卷  
卤肫仁  
红烧鸡肫  
翠仁菊红  
鸡肠烧豆腐  
糖醋鸡肠  
金串绿珠  
爆炒鸡杂

鸭肝蛋卷  
炒鸡冠菜  
四喜燕菜  
凤髻玉牡丹  
菊花鱼茸蛋  
鸡茸蛋  
鸡脯蒸蛋  
椿芽焖蛋  
银鱼煎蛋  
鸡茸彩蛋  
鸡茸蛋角  
芙蓉鸡腰  
八宝蛋  
四、海鲜、水产类  
网油桂鱼  
五彩鱼丝  
红酥鲫鱼  
沙地鲫鱼  
雪中找鱼  
炸龙尾  
炸冬菇鱼  
猕猴桃鱼片  
煨三鲜  
干火靠黄鱼  
葡萄鱼  
莲蓬鱼  
白菊盛开  
桂花鳊  
柳叶鱼丝  
麦穗鱼  
桃花鳊  
五丝驼龙鱼  
白汁鳊鱼  
鱼咬羊  
流星赶月  
馄饨鱼  
方腊鱼  
腌鲜鳊鱼  
火烤鳊鱼  
臭鳊鱼  
桔汁鱼卷  
樱桃鱼丁  
芙蓉鱼片  
海棠鱼唇  
炸熘鱼  
糟香冰鱼  
烹刀鱼  
薰刀鱼  
泾县琴鱼  
烧鱼乳  
桐花鱼  
奶汁肥王鱼  
锦绣鱼丝  
爆目鱼花

炸鱼排  
海鲜明珠  
明珠酥鲍  
熘鲑鱼片  
鱼白三鲜  
清炒鳝糊  
马鞍鳝  
烹松丝  
炸桂花鳝  
凤翅炖鳝段  
砂锅鲢鱼  
毛峰薰鲢鱼  
西湖对虾  
燕巢凤尾虾  
三片敲虾  
菊花虾  
香炸琵琶虾  
虾仁芙蓉蛋  
雪映红梅  
炒虾丝  
酱汁虾  
白汁虾卷  
夹心虾糕  
锅贴虾饼  
凤尾虾排  
什锦虾球  
油包虾  
虾籽管廷  
椒盐虾仁  
老蚌怀珠  
咖喱蚌肉  
腊肉炖河蚌  
菊蟹鱿鱼  
发菜甲鱼  
清蒸龟  
瓢甲鱼  
明珠甲鱼  
清炖马蹄鳖  
火腿炖甲鱼  
屯溪醉蟹  
双味梭子蟹  
蟹黄虾盅  
炸蟹卷  
蟹烧海参  
蟹黄海参  
玉兔海参  
花蕊海参  
蝴蝶海参  
李鸿章杂烩  
干贝糊  
干贝萝卜  
凤凰牡丹鱼肚  
砂锅贡鱼翅  
珍珠鱼翅

五、野味类  
软炸石鸡  
花菇石鸡  
乌骨鸡  
豆苗野鸡片  
荠菜山鸡片  
雪冬山鸡  
双爆串飞  
红扒野鸭  
金雀舌  
和香酥炸麻雀  
炸烩斑鸠  
炒斑鸠片  
雪菜章乌鸡  
桃仁乳鸽  
双燕还巢  
黄山炖鸽  
油淋仔鸽  
鸡茸鹿筋  
冬笋鹿丝  
当归獐肉  
红烧果子狸  
焦盐兔片  
酱爆兔肉丁  
冰糖兔块  
兔子松  
玛瑙兔肉  
鸡茸鸽蛋  
莲蓬鸽蛋  
鸡茸鹌鹑蛋  
六、素菜类  
虎皮毛豆腐  
冬菇面筋  
蘑菇炖豆腐  
炒杂素  
烩素排骨  
蜂窝豆腐  
八宝面筋  
凤阳酿豆腐  
寿桃豆腐  
四季豆腐衣  
中素醋溜鱼  
太极干巴菌  
火腿炖鞭笋  
皱沙面瓜  
问政山笋  
黄焖笋  
火烧冬笋  
清蒸花菇  
炸冬菇  
炒二冬  
酒醉核桃仁

水晶山药球  
干蒸莲子松  
金黄栗子  
兰花银耳  
敬亭绿雪  
笋菇菜心  
七、冷拼类  
凉拌什锦肉丝  
拌五丁  
凉干肉  
水晶肘  
徽式卤舌  
桂花肚  
猪肝肝菠菜  
白切羊肉  
生拌牛肉丝  
芝麻牛肉干  
芝麻牛排  
拌牛蹄  
包公鱼  
迎客松  
五香兔脯  
凉拌兔肉丁  
四味鸡丝  
鸡丝琼脂  
水晶鸡  
椿芽拌鸡丝  
丝拌糟鸡  
浸鸡  
冻鸡凤爪  
凉冻鸡  
卤麂  
雪湖玉藕  
八、甜品类  
水晶肉圆  
挂霜排骨  
细沙炸肉片  
拌猕猴桃  
蜜汁猕猴桃  
三潭枇杷  
烤八宝苹果  
荸荠元子  
樱桔蛤士蟆  
拔丝蜜桔  
红烧果子狸  
红果梨丝  
百合捞莲花  
炸蜜枣  
徽州圆子  
炸麻酥  
蜜汁红芋球  
水晶山药球  
雪花土豆  
裹烧白兰花

徽州栗球  
九、汤羹类  
枣栗汤  
八宝冬瓜盅  
鸭胰豆腐汤  
酸辣肉汤  
花生排骨汤  
罐汤  
肉片汤  
发财好市富贵汤  
猪肝汤  
奶汤大肠  
氽腰片  
三鲜冬瓜汤  
鸡汤煮干丝  
蘑菇鸡块汤  
清汤鸡丸子  
香菇鸡汤  
三鲜鸡汤  
黄瓜鸡片汤  
鸡丝汤  
奶汤八宝鸡  
朝天火锅  
菊花火锅  
鸡豆花  
枸杞头氽鸡片  
平菇凤翅汤  
香菇凤爪汤  
氽云片鸽蛋  
氽芙蓉蛋  
绣球鸡蛋  
五色紫菜汤  
醋椒头尾汤  
奶汤鱼翅  
砂锅鱼翅  
清汤鱼肚  
风羊火锅  
羊肉丸子汤  
羊肉萝卜片汤  
仓羊汤  
三羊汤  
氽千里凤  
砂锅牛尾  
咸菜牛肉汤  
桂花栗子汤  
山药桂花汤  
菠萝莲子汤  
红豆肉汤  
蘑菇汤  
瑶柱鸡丝荔羹  
金丝蜜枣羹  
十、面点类  
蝴蝶面  
脆炒面

枣泥玉兔  
冬瓜饺  
山粉圆子  
芝叶  
黄豆肉  
小红头  
大救驾  
荠菜圆子  
白玉饺  
• • • • • ([收起](#))

[徽菜风味家常菜\\_下载链接1\\_](#)

标签

评论

-----  
[徽菜风味家常菜\\_下载链接1\\_](#)

书评

-----  
[徽菜风味家常菜\\_下载链接1\\_](#)