

冷盘集锦



[冷盘集锦_下载链接1](#)

著者:北京市华天饮食公司

出版者:金盾出版社

出版时间:1992-12

装帧:平装

isbn:9787800225635

冷盘菜肴在餐饮中是常用的。随着家庭生活的改善和餐旅业的发展，冷盘比以往用得更

多、更讲究了。本书对冷盘菜的一般制作方法及冷菜装盘的步骤、手法和形式作了详细介绍了，重点讲述了5类142款冷盘的制作技艺。通俗易懂，做法好学，每款菜都附有精美的彩图。本书可供家庭和一般餐饮行业学习使用，也可作为有关教学单位的参考教材。

作者介绍:

目录: 目录

一、冷盘菜肴概述

- (一) 冷盘菜的一般制法
- (二) 冷盘菜的味型
- (三) 冷菜的装盘步骤
- (四) 冷菜的装盘手法
- (五) 冷菜的装盘形式

二、冷盘菜肴制作

(一) 肉类

- 1. 芝麻肉丝
- 2. 蒜泥牛舌
- 3. 炆肚仁
- 4. 葱油牛肚
- 5. 麻辣牛肉
- 6. 凤眼肝
- 7. 叉烧肉
- 8. 五香肉干
- 9. 糖醋排骨
- 10. 白腱子
- 11. 肴肉
- 12. 麻辣腰片
- 13. 盐水羊肉
- 14. 红油肚片
- 15. 金银猪肝
- 16. 陈皮牛肉
- 17. 荔枝肉
- 18. 牛肉干
- 19. 姜丝炆腰花
- 20. 酱汁狗肉
- 21. 芥末肚仁
- 22. 水晶肉
- 23. 珍珠肘子
- 24. 拌双皮
- 25. 干拌牛肉条
- 26. 水晶牛筋花
- 27. 羊糕
- 28. 五香肘花
- 29. 麻辣肚丝
- 30. 罗汉肚
- 31. 炆麦穗腰花
- 32. 红油肚丝
- 33. 肉烩
- 34. 拌狗肉
- 35. 酱狗肉
- 36. 红油蜗牛卷

(二) 鸡鸭禽蛋类

37. 陈皮鸭翅
38. 油鸡
39. 酸辣鸡片
40. 鸡丝掐菜
41. 芝麻鸭肉
42. 如意鸡卷
43. 炉鸭猴头
44. 白油鸡
45. 菠萝芝麻鸡
46. 五香铁雀
47. 蛋卷
48. 番茄鸡翅
49. 红油鸡翅
50. 糖醋鸡翅
51. 麻辣鸡片
52. 红油拌鸭条
53. 炉鸭丝掐菜
54. 油辣鸡
55. 白片鸡
56. 杏仁鸡卷
57. 芥末鸡
58. 菠萝鸭子
59. 如意冬笋卷
60. 陈皮鸭胗
61. 葱辣鸭肝
62. 玻璃鸭掌
63. 双味鸭
64. 陈皮鸭心
65. 盐水菊花鸭胗
66. 鹌鹑松花
67. 五柳凤爪
68. 鸡丝金针菇
69. 芥末鸭掌
70. 怪味鸡片
71. 叉烧兔肉

(三) 水产品类

72. 香辣蛙腿
73. 酸辣海蜇
74. 油青虾
75. 芝麻鱼条
76. 脆鳝
77. 五彩墨鱼丝
78. 软煎鱼片
79. 蛋黄鱼片
80. 灯笼大虾
81. 酱汁鱼条
82. 番茄鱼条
83. 姜汁蟹肉
84. 虾
85. 豆豉鱼
86. 梅花鲍鱼
87. 如意蟹肉卷
88. 姜汁蟹钳

- 89.五香熏鱼
- 90.莲花鱼卷
- 91.水晶虾仁
- 92.酥鲫鱼
- 93.炆鳊鱼丝
- 94.鱼糕
- 95.拌明太鱼
- 96.生鱼片

(四) 豆制品、面筋类

- 97.酱香豆干
- 98.素叉烧肉
- 99.素火腿
- 100.红油豆腐
- 101.烤
- 102.酱玉板
- 103.豆腐盒
- 104.白油鸡
- 105.鸡火拌干丝
- 106.素脐肠
- 107.葱拌熏干

(五) 蔬菜类

- 108.珊瑚雪卷
- 109.炆三丝
- 110.酸辣黄瓜
- 111.菊花醉笋
- 112.酸辣黄瓜卷
- 113.姜汁菠菜
- 114.果茶山药
- 115.素什锦
- 116.八宝菠菜
- 117.三鲜菜卷
- 118.炆蕨菜玉笋
- 119.拌海带丝
- 120.菠萝菜卷
- 121.酸辣黄瓜皮
- 122.油焖金钱菇
- 123.炆辣莴笋
- 124.辣白菜
- 125.姜汁扁豆
- 126.芥末墩
- 127.美味香椿卷
- 128.京味辣菜
- 129.水果冻
- 130.怪味腰果
- 131.山石青鳝
- 132.炆苦瓜
- 133.冰糖银耳
- 134.盐水西兰花
- 135.拌素什锦
- 136.炆玉米笋
- 137.赛香瓜
- 138.海米炆芹菜
- 139.圆白菜泡菜
- 140.红油土豆片

141.糖醋豌豆
142.大白菜泡菜
..... ([收起](#))

[冷盘集锦_下载链接1](#)

标签

学习

评论

[冷盘集锦_下载链接1](#)

书评

[冷盘集锦_下载链接1](#)