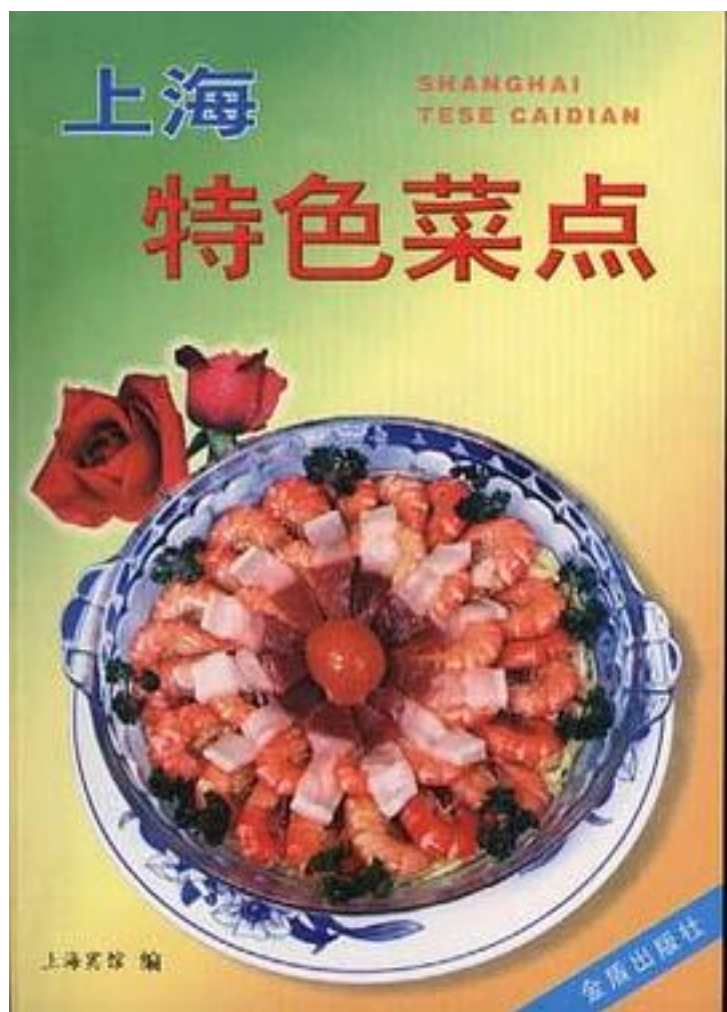


上海特色菜点



[上海特色菜点 下载链接1](#)

著者:平装

出版者:中国农业出版社

出版时间:2004-01

装帧:平装

isbn:9787508207278

内容提要

这是一本介绍上海本土特色菜点的书。内容包括：冷盘类、海（河）鲜类、禽畜肉类、其他菜品类和点心类等五个系列，共120款。每款菜点都有精美彩图展示，并以详明的文字介绍了每款的原料选配、制作方法和成品特点。这些菜点，均为现代都市消费者所喜欢的具有代表性的美味佳肴。本书内容充实，技术可靠，易懂好学，实用性强，适宜广大家庭阅读使用，也可供餐饮业人员参考。

作者介绍:

目录: 目录
冷盘类
鹏程万里
松鹤延年
雄鸡报晓
丹凤朝阳
满园春色
四味冷碟
平面冷盘
群龙戏珠
双燕迎春
三味冷碟
荷花拼盘
扇形八冷碟
恭贺新禧
双花冷碟
金鱼戏水
神仙潇洒游
双味冷碟
彩蝶恋花
海鲜、河鲜类
水晶虾仁
锅塌明虾卷
红盅玉带粒
红烧河鳗
清水大闸蟹
虾子大乌参
绿柳蝉鸣
油爆虾
沙锅鱼头汤
扇形甩水
菜胆酿蟹钳
锅子烧膏蟹
芭蕉日贝
糟香竹蛭
虾

鸳鸯香麻虾
四味蛋黄鱼
三丝响鳝糊
雀巢凤贝柱
龙虾麻酱鲍
鸳鸯银雪鱼
油酱毛蟹花
脆腐酿百肉
鲫鱼塞柱卷
发财珧海蛤皇
蒜香海三纹鱼
云腿三鳊鱼卷
珠帘味鲈鱼盒
双宝葫芦鸭头
八珧狮子肉
腐乳扣肉
酱汁皇鸽
杨梅肉丸
五味凤翼
薄饼鸭粒
绿叶圈子
翡翠鸡片
八宝辣酱
荷中睡仙
锅烧鸭方
菊花肚丝
玉饺炖鸭
椒盐排骨
珊瑚茶鸭卷
玉兰扣肉
竹笋腌笋鲜
茶皇鸡品
其他菜类
扣三丝
咸肉蒸草
扇形素烩
金粒香蕉卷
葵花百合
白油冬笋
煮干丝
椰青炖鹿鞭
三宝素
麒麟白玉
点心类
翠竹椰丝球
三丝眉毛酥
蚕吐丝
橙
文蛤
芙蓉蛤土
太极双味
荠菜冬笋
火夹猴头菇

鸡茸蛤士蟆
葵花瓜脯
银丝干贝
仙掌刺参
煎酿荔芋蛋
田螺塞肉
锦绣水晶球
皇秋叶包
秋色小笼
白兔饺
· · · · · (收起)

[上海特色菜点_下载链接1](#)

标签

评论

[上海特色菜点_下载链接1](#)

书评

[上海特色菜点_下载链接1](#)