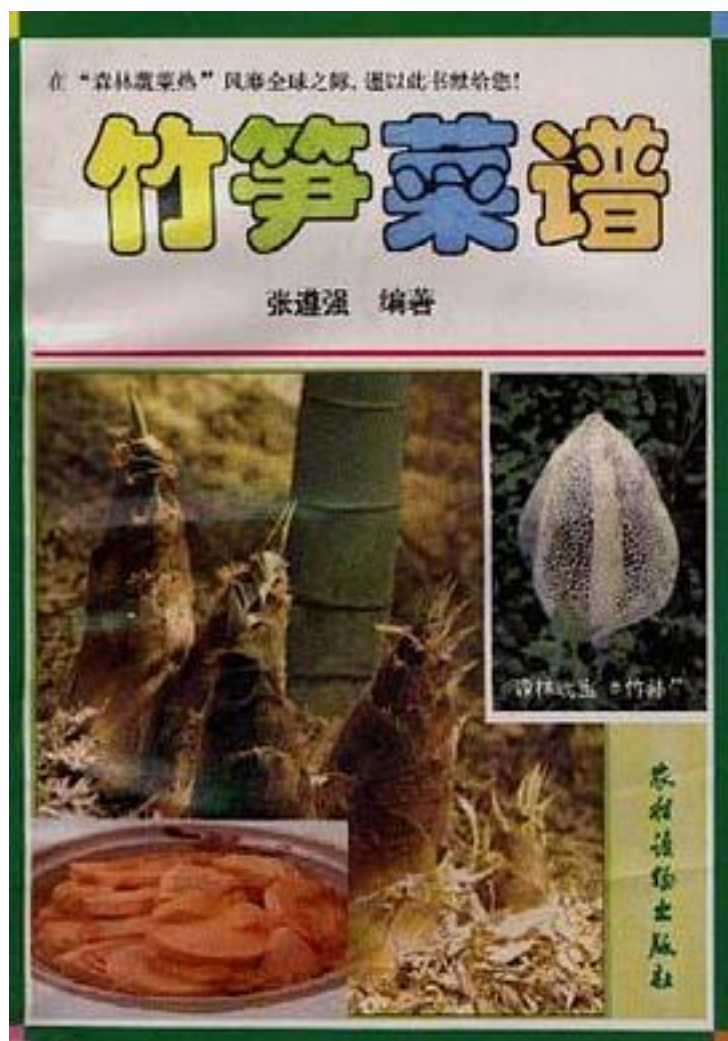


竹笋菜谱



[竹笋菜谱_下载链接1](#)

著者:张遵强

出版者:农村读物出版社

出版时间:1999-02

装帧:平装

isbn:9787504826862

作者介绍:

目录: 目录

第一章 素菜篇

象芽雪笋翅

白玉笋翅

春江先知

二冬白雪

山珍献寿

罗汉上素

干烧冬笋 (川味)

雪菜冬笋

清炒凤尾笋

青笋豆干酱

烧二冬

凤尾笋

黄焖笋

麻辣笋

炒皮笋

油焖春笋

黄泥烤笋

干煸冬笋

干烧冬笋 (京味)

酱烧冬笋

八味瓢笋

糟烩鞭笋

火烧冬笋

油辣冬笋尖

家常牛尾笋

香菇笋子

冬菇炒冬笋

炒双冬

白扒“鱼翅”

三鲜鱼肚

五丁蛋胶

纸包三鲜

植物四宝

扒八素

炒素什锦

清蒸素鳊鱼

炒素三样

糖醋排骨

三鲜豆腐

红烧面筋

糖醋面筋

炒三鲜

扣三丝

排翅笋子

紫菜笋

竹笋蚕豆瓣

酱烧笋

香菇油焖笋

炒三冬二式

沙拉竹笋
凉拌竹笋
凉拌双笋
油辣佛手笋
金钩玉片笋
麻酱明笋
酥桃鲜笋
雨后春笋
兰花春笋
白汁春笋
辣酱笋花
塔立珠海
烧拌鲜笋
酒醉冬笋
笋烧四季豆
长宁泡笋
笋烧蘑菇 (一)
笋烧蘑菇 (之二)
凉拌金银丝
凉拌鲜笋
香油双冬
烩三冬
烧南北
双冬烤麸
紫云三仙
川双丝
扒鲜蘑凤尾笋
鲜蘑冬笋
佛手冬笋
油焖笋
健脚笋
咖喱菊花笋
旋片春笋
云鸿笋塔
蚝油笋丁
一笋双味
凉拌二笋
鱼香笋丝
双笋映辉
翡翠笋丁
酱爆笋丁
凉拌笋丝
凉拌笋丝菜
冬笋炒藁菜
枸杞春笋
鲜味醋笋
脆皮笋条
春笋马兰头
炒素丝
烤毛笋
青椒笋衣
凉拌笋干
辣椒炒笋干

青笋芥菜
椒炒腌菜
清蒸霉笋
麻香酱笋
密汁糖笋
拔丝笋块
挂霜冬笋
糖醋笋排
脆香梅肉
冬笋烧刀豆
熏笋
芹黄冬笋
麻辣凤尾
炒红枣笋
合浦珠还
春丝吐香
卤双冬
三丝“黄雀”
鲫鱼冬笋
笋黄豆
火烧冬笋
纯菜笋
焖炒素五丝
满星素烩
双丝菜桔
干炸冬笋
冬笋烂糊
脆嫩双笋
拌鸳鸯笋
红烧笔笋
第二章 菜篇
春笋烩虾仁
炒麻竹笋丝
黄笋猪脚
金鸡笋丝
火腿香菇烧冬笋
糟冻冬笋
冬笋里脊片
冬笋腊肉
冬笋牛肉丝
冬笋炒腊狗肉
虾蛋炒冬笋
如意冬笋卷
火方佛手冬笋
春笋烧鲥鱼
烂糊冬笋
竹笋咸炖鲜片
冬笋炒兔肉片
虾籽春笋
美味冬笋
合片笋
如意冬笋
彩色笋夹
锅烧笋

[illegible]

鲜笋稚鸡
春笋鸡丁
竹筒乌骨鸡
笋尖气锅鸡
冬笋鸭块
毛笋干炖鸭
糟品荟萃
佛手玉兔
笋尖玉兔
笋尖炒蛋
黄金白玉饺
炸雪甜冬笋
冬笋野兔
冬笋炖野鸭
双冬竹鸡
冬笋煨鸽肉
冬笋雪菜黄鳝
烹炸笋条鹌鹑
五彩笋丁
春笋腐皮卷
蚕豆春笋
三片串
笋炒鸭片
抹油笋签
彩霞烧冬笋
莲蓬笋
沙锅酸笋肥肠
生炸竹蛆
酸笋炒麂子肉
笋饺
酸笋焖鸡
酸笋烧鱼
烩楠竹笋
火夹冬笋
酿笋伞
春笋塘鲤鱼
羊角春笋
竹筒烤鱼
竹筒鸡（基诺族）
竹筒叫花鸡（哈尼族）
第三章 汤菜篇
清汤笋翅
清汤火尖笋
木耳鲜笋汤
三鲜汤
竹笋肝膏汤
笋尖冬瓜汤
三丝泡菜汤
玉兰花瓣鱼
竹笋鸡片汤
冬笋鹅掌汤
鱼头笋汤
三鲜汤
雪里蕻笋汤

麻辣笋汤
开洋丝笋汤
肉肚笋汤
白芽笋汤
豆肝笋汤
猪笋豆腐汤
冬笋腰片汤
冬笋腰片汤
白煮笋丝汤
笋片酥肉汤
双冬瓜汤
竹笋口蘑汤
三丝豆腐汤
麻竹笋汤
笋丝鱼汤
绿竹笋清汤
冬笋豆腐汤
竹笋肉丝汤
茭蓉笋衣汤
三鲜笋衣汤
鸡粥鲍鱼汤
笋芥菜汤
清汤干笋汤
鞭笋清汤
鲜笋火腿汤
全素八宝羹
竹笋蘑菇羹
鞭笋番茄羹
鲜笋鲫鱼汤
鲜贝冬笋羹
三鲜冬瓜汤
三丝紫菜汤
三丝莼菜汤
豌豆苗笋粥
三丝肉丝汤
雪菜冬笋汤
榨菜三丝汤
扣三鲜蛋饺汤
五色紫菜汤
榨菜笋丝汤
冬锅笋汤
绍兴衣奶汤
笋菜冬笋汤
雪菜蒲笋汤
清炖凤尾笋汤
清三丝豆苗汤
枝竹排骨汤
竹笋炖鹌蛋汤
酸笋滚鱼头羹
豆腐三丝羹
烧鸭冬笋羹
海参冬笋羹

三片汤
余三鲜
醋椒三片汤
笋耳汤
冬笋肉丝汤
清汤露笋鸽蛋
清汤五丝豆腐
口袋豆腐汤
三鲜鱼丸汤
珍珠汤
月母鸡汤
龙穿凤翼汤
余杂拌
雪笋鲫鱼汤
清炖凤尾笋汤
余鸭心花
第四章 竹荪篇
紫竹莲池
竹荪银耳汤
清汤烩竹荪
清汤酿竹荪
竹荪捶鸡片
龙井竹荪汤
茉莉竹荪汤
芙蓉竹荪汤
双菇竹荪汤
榆耳竹荪汤
三丝燕菜汤
清汤竹荪丸
口蘑竹荪汤
罗汉竹荪
竹荪芙蓉
竹荪玉片
瓢竹荪 (之一)
瓢竹荪 (之二)
红焖竹荪
茉莉竹荪
荪耳素斋
素八瓢竹荪
扒虾茸竹荪
竹荪扒凤燕
烩双笙
竹荪三鲜
竹荪川刺参
竹荪川蟹钳
竹荪烩鸡腰
竹荪烩鸡片
双鸡媲美
水晶肚荪
金荪戏鱼
风雪飘零
竹荪余豆腐片
川荪鸽蛋
金钟鸽蛋

竹荪鸽蛋汤
茉莉竹荪鸭舌汤
鸡蒙竹荪汤
竹荪肝膏汤
鸡丝竹荪紫菜
漂浮鱼片汤
竹荪响螺汤
竹荪莲蓬汤
瓢竹荪汤
清汤竹荪（之一）
清汤竹荪（之二）
竹荪丝瓜汤
竹荪鹌鹑蛋
竹荪清汤
奶汤竹荪鲍鱼
竹荪双脆汤
竹荪鸽蛋
凤尾鸽蛋
竹荪凤尾白菜
竹荪豆苗汤
双菇川荪
氽竹荪云片鸽蛋
翠杆蛇皮
瓢凤茸竹荪汤
纱窗明月汤
芥兰穿竹荪
竹荪扒凤燕
氽竹荪汤
清汤竹荪丸
素扒酿竹荪
红闷竹荪
植物扒四宝
焖金钱冬瓜
竹荪烩鸡片
鲍鱼竹荪汤
兔眼竹荪汤
白汁竹荪卷
酿竹荪
双菇竹荪
竹荪虾仁
竹荪藏宝
竹荪蹄筋
竹荪凤爪
竹荪明珠
翡翠竹荪
第五章 面饭篇
竹筒饭
香竹糯米饭（傣族）
虾米笋
雪笋包
竹笋肉片盖饭
南肉春笋烩饼
冬笋肉丝浇面
南肉竹笋锅面

炒四丝
冬笋肉丝烩面
竹筒饭（台湾）
三鲜锅巴
竹沥粥
竹沥小米粥
竹叶粥
素什锦炒面
青椒笋丝面
翡翠虾仁炒面
二丝鼎边铤
翡翠春笋汤丝饼
熊猫戏竹
冬笋鱼肚
玉兰鱿鱼
红鲤青笋
冬笋山鸡
肉笋蒸饺
双青脆
香菇玉兰
白露蛭子
三星大包
三丝春卷
锅饼
炸素合子
观音伊府面
浙江荷香八宝饭
杭州西湖荷包饭
扬州什锦炒饭
福建八宝饭
傣族香竹饭
海南黎族香米饭
广西侗、苗、瑶族竹筒饭
台湾竹筒饭
阿佤人鸡肉烂饭
生菜包饭
菟丝子笋饭
炸酱面
家乡炒面
酸菜牛肉丝炒面
咖喱鸡炒面
福建炒面
成都枯炒面
厦门五丝炒线面
炒螺丝面
“春风扑面”
七彩炒银粉
三鲜两黄面
素炒杂碎汤面
成都酸辣汤面
片儿川面
崇庆沙罐煨面
安康窝窝面
达县什锦烩面

第六章 国外篇
竹笋煮黄豆（日本）
煮冬笋（日本）
素菜炸豆腐（日本）
鸡肉竹笋饭（日本）
冬笋汤（日本）
小虾竹笋汤（日本）
冬笋裙带菜酱油（日本）
笋丝羊肉（伊斯兰）
奶油烩冬笋（俄罗斯）
黄油炒冬笋片（俄罗斯）
黄油炒青笋（俄罗斯）
鱼香竹笋（日本）
雪中竹笋（日本）
煮冬竹笋（日本）
冬笋里脊丝（伊斯兰）
嫩笋汤（日本）
竹笋牛肉（泰国）
竹笋焖饭（日本）
鲜竹笋裙带菜白酱油（日本）
花椒叶拌墨鱼竹笋（日本）
米粉丝鱼汤（缅甸）
什锦色拉（缅甸）
什锦粉丝（泰国）
砂锅肉（泰国）
炖鸽肉（泰国）
竹笋鸡炒面（老挝、柬埔寨）
越面春卷（越南）
竹笋牛肉（越南）
竹笋猪肉（越南）
海蛎子清汤（日本）
清炖牛尾汤（伊斯兰）
炒烤虾仁豆腐（日本）
五目豆（日本）
素菜色拉（缅甸）
• • • • • ([收起](#))

[竹笋菜谱_下载链接1](#)

标签

想读这本书，谁有啊

评论

[竹笋菜谱_下载链接1](#)

书评

[竹笋菜谱_下载链接1](#)