

川菜



[川菜_下载链接1](#)

著者:熊四智

出版者:华夏出版社

出版时间:1997-01

装帧:平装

isbn:9787508011554

作者介绍:

目录: 目录
川菜概述
1.九色攒盒
2.茄汁鱼卷
3.盐水鸭条
4.陈皮兔丁
5.椒麻肚丝
6.蒜泥蚕豆
7.酸辣头
8.糟醉冬笋
9.芥末鸡丝
10.鼓汁排骨
11.鱼香凤爪
12.灯影苕片

- 13.麻辣牛肉
- 14.怪味桃仁
- 15.珊瑚雪莲
- 16.麻酱凤尾
- 17.水晶凤脯
- 18.姜汁豇豆
- 19.五香酱干
- 20.四味鲍鱼
- 21.毛肚火锅
- 22.鸳鸯火锅
- 23.河水豆花
- 24.麻婆豆腐
- 25.干煸冬笋
- 26.干贝烧冬菜
- 27.金钩菜心
- 28.鱼香茄饼
- 29.椿芽烘蛋
- 30.炒豌豆苗
- 31.四喜吉庆
- 32.醋熘鸡
- 33.青椒鸡丝
- 34.板栗烧鸡
- 35.鸡皮慈笋
- 36.宫保鸡丁
- 37.叉烧鸡
- 38.八宝糯米鸡
- 39.雪魔芋烧鸡翅
- 40.番茄烩鸡腰
- 41.魔芋烧鸭
- 42.姜爆鸭丝
- 43.樟茶鸭子
- 44.泡菜鱼
- 45.干烧臊子鲫鱼
- 46.芹黄鱼丝
- 47.糖醋脆皮鱼
- 48.软烧仔鲶
- 49.包烧鱼
- 50.清蒸江团
- 51.酱油腌肉
- 52.锅巴肉片
- 53.荷叶蒸肉
- 54.鱼香肉丝
- 55.东坡肉
- 56.咸烧白
- 57.合川肉片
- 58.坛子肉
- 59.绿豆冻肘
- 60.清蒸杂烩
- 61.海椒蒸肉
- 62.姜汁热肘子
- 63.干煽牛肉丝
- 64.水煮牛肉
- 65.紫姜羊肉丝
- 66.翡翠虾仁

- 67.干烧鱼翅
- 68.响铃海参
- 69.红烧甲鱼
- 70.家常海参
- 71.虫草鸭子
- 72.冬菜腰片汤
- 73.清炖牛肉汤
- 74.鸡豆花
- 75.酥肉汤
- 76.连锅汤
- 77.雪豆炖肘
- 78.口蘑肝膏汤
- 79.酸菜鱼
- 80.口袋豆腐
- 81.醉八仙
- 82.桃油果羹
- 83.熘黄菜
- 84.豌豆泥
- 85.玫瑰锅炸
- 86.红苕泥
- 87.八宝瓢梨
- 88.炸荷花
- 89.八宝锅珍
- 90.枇杷冻
- 91.熨斗糕
- 92.蛋烘糕
- 93.枣糕
- 94.提丝发糕
- 95.珍珠圆子
- 96.韭菜盒子
- 97.九圆包子
- 98.担担面
- 99.绿豆面
- 100.三鲜米饺
- 101.赖汤圆
- 102.山城小汤圆
- 103.烤米包子
- 104.梓片粉
- 105.川北凉粉
- 106.白蜂糕
- 107.鸡汁锅贴
- 108.过桥抄手
- 109.龙抄手
- 110.炒米糖开水
- • • • • (收起)

[川菜_下载链接1](#)

标签

熊四智

评论

[川菜_下载链接1](#)

书评

[川菜_下载链接1](#)