

安徽风味



[安徽风味_下载链接1_](#)

著者:

出版者:华夏出版社

出版时间:1997-06

装帧:平装

isbn:9787508012599

安徽风味，ISBN：9787508012599，作者：王振声主编

作者介绍:

目录: 目录
畜肉类
张果老煲驴
桂花肚
佛手肚头
腊肉千张
蒜白酱肉
葱香里脊卷
包公酥小排
哪吒闹海
麻油肠卷
焦炸象眼
生炒肚尖
炒腰脑
淡菜酥腰

挂霜排骨
溜核桃肉元
八宝肉
玉带肉
卷筒粉蒸肉
酥糊里脊肉
腐乳爆肉
脆浆裹肉
寸金肉
泾县小烧
云雾肉
清卤鹿脯
冬笋鹿丝
绣球皮丝
百页卷
炸皮卷
鸡粥蹄筋
炸猪排
酿蹄筋
荷叶粉蒸肉
酱爆肉丁
苔干羊肉丝
冰糖炖桥尾
黄山炖鸽
老蚌怀珠
细砂脆棒
禽蛋类
板鸭玉仁
鸡蛋
三丝鸡茸蛋
三河酥鸭
挂炉烧鸭
无为熏鸭
珍珠鸡
杏仁鸡饼
百子凤腿
茶熏鸡
奶油雪衣鸡
凤炖牡丹
百花朝凤
清香沙焙鸡
石耳炖鸡
符离集烧鸡
翠酥鸡
八宝凤翅
香酥鹌鹑
红酥麻雀
葵花鸡杞
银鱼煎蛋
鸡血糊
还原蛋
八宝蛋
红扒野鸭
粉炖鸡

响铃鸽蛋
椿芽焖蛋
华佗大补汤
水产类
鳝鱼腊珍
花菇石鸡
包公鱼
夹心虾糕
桐花鱼
流星赶月
溜鲑鱼片
什锦虾球
炒虾丝
凤尾虾排
燕巢凤尾虾
屯溪醉蟹
清炖马蹄鳖
马鞍鳝
烹松丝
软炸石鸡
火烤鳊鱼
白汁鳊鱼
方腊鱼
砂锅鲢鱼
毛峰熏鲢鱼
奶汁肥王鱼
霸王别姬
熏刀鱼
红烧划水
馄饨鱼
鱼咬羊
八宝鳊鱼
葡萄鱼
麦穗鱼
五丝驼龙鱼
扒冰鱼
泾县琴鱼
牡丹鳊鱼
雪梨鱼
山蛙鳊鱼
罗汉鲫鱼
百花鱼肚
双味鱼卷
兰花虾钟
竹节鳝鱼
沙地鲫鱼
彩丝卷波鱼
菊花鱼
蒲棒虾
炸银球
酵香鳊鱼
清蒸淮王鱼
人参鱼
干货类

中瓜腐衣
贡菜银针
肉核枣
敬亭绿雪
炸香菇
金雀舌
蟹烧海参
李鸿章杂烩
锦桔蛤土蟆
兰花银耳
素菜类
雪里藏娇
徽州毛豆腐
白玉饺
朱洪武豆腐
刘老麻锅炸芋
冯玉祥蜜芋
芋荠元子
烤八宝苹果
雪湖玉藕
火腿炖鞭笋
翠堤春晓
问政山笋
芥菜元子
米花白圆
油炸蕨菜卷
蕨菜肉丝
香菇盒
面点类
糯米油香
鲜肉麻球
鸡油蒸饺
脆炒面
芥菜春卷
蒙城油酥饼
梅干菜烧饼
小把馓子
耿福兴酥烧饼
可可马蹄酥
鸡丝辣汤
糯米元宵
包河藕粥
芋糯麻团
油堆
鱼皮蟹黄饺
徽州饼
鳝鱼面
虾籽面
江万青水饺
深度包袱
萧家桥油酥饼
蝴蝶面
三河米饺
小花狮头

蛋煎锅贴
牛肉煎饼
蚕蛹酥
冬瓜饺
冬菇鸡馄饨
广寒宫汤包
荠菜烧卖
鸭油烧卖
全椒酥笏牌
蟹黄汤包
徽州双冬肉包
小红头
大救驾
乌饭团
夹沙蝴蝶馍
银丝面
鸡肉烧麦
贡菜春卷
腊八粥
三丁酥合
霜天一口鲜
八公山豆腐脑
鸡丝卷
葛粉元子
· · · · · (收起)

[安徽风味_下载链接1_](#)

标签

评论

[安徽风味_下载链接1_](#)

书评

[安徽风味_下载链接1](#)