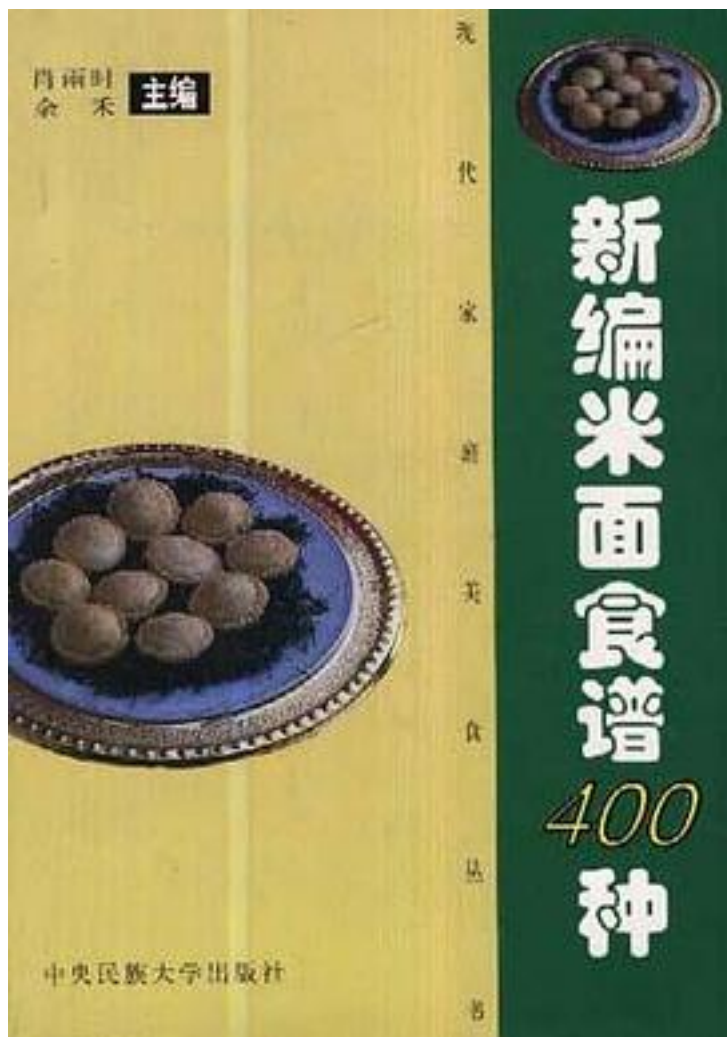


新编米面食谱400种



[新编米面食谱400种_下载链接1](#)

著者:

出版者:中央民族大学出版社

出版时间:2000-01

装帧:平装

isbn:9787810562973

作者介绍:

目录: 目 录

一 米饭

荷香八宝饭

金银饭

咖喱鸡饭

豆皮饭

炒龙凤饭

猪油夹沙八宝饭

四喜肉菜饭

滑蛋牛肉饭

赤豆糯米饭

海南香饭

鸡肉烂饭

花米饭

羊肉抓饭

竹筒饭

猪油菜饭

药饭

香椿鸡蛋炒饭

八宝饭

油炸排骨菜饭

乌糯饭

什锦炒饭

沙锅煲腊味饭

荷叶饭

散烩八宝饭

二米饭

黄油小米饭

黑米八宝饭

高粱米饭

大麦饭

焖制荞麦米饭

荞麦蒸饭

二 粥食

大米粥

二米粥

大米棒碴粥

绿豆粥

赤豆粥

甘薯粥

两米芸豆粥

芝麻粳米粥

薏米粥

花生红枣粥

五色豆粥

桂花糖粥

蛋花粥

牛奶大米粥

茶粥

日式笋丝粥

伊朗大米粥

牛奶大米汤
鱼生粥
鸡粥
鲜乳粥
八宝莲子粥
艇子粥
蛤蚧粥
包荷藕粥
海蛎粥
小绍兴鸡粥
八卦粥
羊肉粥
鸭羹粥
荷叶粥
肉粥
腊八粥
豌豆粥
生片粥
三 米粉 粽子
过桥米线
炒米线
炒米粉 (一)
炒米粉 (二)
牛肉米粉
炒兴化粉
济南米粉
什锦米粉
炒沙河粉
豆芽米粉
虾球沙河粉
什锦凉米线
粽子
清水粽子
客家八宝粽
北方红枣粽子
苏式猪油夹沙粽
绿豆粽
咸肉粽
咸味什锦粽子
叉烧肉粽 ·
广式荷叶裹蒸粽
莲籽什锦粽子
川味灰水凉粽
川味椒盐豆粽
赤豆粽子
上海鲜肉粽子
四 汤团
什锦元宵
桂花元宵
豆沙汤团
菠萝羹汤圆
橙子羹小汤圆
芝麻汤圆
黄金团

广柑羹汤圆
山楂酪汤圆
汤粢团
油煎团子
酒酿圆子
四味汤圆
虾肉汤团
核桃圆子
菜心圆子
麻酱汤圆
脂油汤圆
炒肉团
汤水圆
刺毛圆
五仁元宵
杭州麻心汤团
珍珠圆子
赖汤圆
萝卜馅团子
南瓜团子
百果元宵
鸡油大汤圆
麻心元宵
混汤酒酿元宵
五糕
莲茸马拉糕
水晶凉糕
马蹄糕
荸荠糕
整米切糕
凉糕
千层糕
糯米凉糕
糯米芝麻糕
蜜糕
水晶糕
提糖米糕
夹沙条头糕
糖年糕
黄松糕
玫瑰夹沙糕
江米夹沙糕
莲肉糕
三色梅花糕
小茶糕
双嫩糕
新津黄糕
重阳糕（一）
芝麻九层糕
果酱花糕
什锦切糕
包心白糕
提丝发糕
四色方糕

酥皮烘糕
黄米切糕
豆馅卷糕
麻糕
赤豆糕
花糕
马拉糕
小豆凉糕
薄荷糕
麻蓉糕
黄米面炸糕
糯米凉糕
江米切糕
小枣切糕
米蜂糕
咸猪油糕
莲子糕
龙须糕
炸年糕
重阳糕 (二)
西米卷筒糕
绿豆糕
火炙糕
印糕
马蹄糕
打糕
新津黄糕
大米面发糕
白蜂糕
大笼糕
六面条
刀削面
臊子面
炒米面
拨鱼儿面
担担面
泰安豆腐面
虾籽面
浆面条
阳春面
镇江白汤大面
福山拉面
开洋葱油面
牌坊面
崇庆荞面
温水甜水面
沙茶猪肉面
龙须线面
拉面
兰州清汤牛肉面
拉面条
蓬菜水面
蒸拌冷面
焖伊府面

成都酸辣面
新繁银丝面
牛肉毛面
虾爆鳝面
七饺子馄饨
龙五面饺
三鲜馅饺
鸳鸯馅饺
酥皮葱饺
炸面包酥饺
红油水饺
鱼馅饺
冬菇鸡饺
清明艾饺
烫面炸饺
炸酥饺
钟水饺
炸咖喱饺
灌汤蒸饺
水晶饺
萝卜丝馅饺
鸡泥馅饺
三鲜蒸饺
高汤火锅饺
水饺
淮阴小饺
鲜肉馄饨
蟹肉馄饨
煎馄饨
虾肉馄饨
馄饨
炸馄饨
鸡丝馄饨
鸡肉馄饨
鱼肉馄饨
荠菜肉馄饨
八包子馒头
狗不理包子
羊眼儿包子
豌豆包
枣泥包
金华汤包
蟹肉包子
湖州千张包子
三丁包子
酥皮蛋黄莲茸包
蚝油叉烧包
小笼汤包
凤球包子
猪肉灌汤包
水晶包子
淮安汤包
枣泥包子
五仁包

蟹黄包子
温江龙眼小包
炸鸡子包
干菜包子
开花馒头
净素菜馒头
桂花馒头
油氽馒头
小笼馒头
八宝馒头
南翔馒头
九麻花、饼
筒子麻花
松塔麻花
十八街麻花
馓子麻花
脆麻花
哈达饼
酥油烧饼
酒酿饼
瓠子饼
牛肉煎饼
盘丝饼
山东煎饼
猪油枣泥麻饼
黄桥烧饼
鸡蛋灌饼
炸油饼
荷花酥
春饼
太谷饼
萝卜丝饼
徽州饼
盘香饼
生煎番茄饼
炒大饼
周村酥烧饼
虾肉月饼
萝卜饼
苏式月饼
吴山酥油饼
牛肉焦饼
荷叶蒸饼
白蛇烧饼
糖酥煎饼
江陵九黄饼
豆馅烧饼
闻喜煮饼
东坡饼
缸炉椒盐饼
一品烧饼
十烧麦火烧
玻璃烧麦
菊花烧麦

虾仁烧麦
翡翠烧麦
蛋皮烧麦
糯米烧麦
糖火烧
片丝火烧
裕褡火烧
睢县杠子头火烧
双麻火烧
枣泥火烧
肉火烧
螺丝转锅饼
枣锅饼
劈柴块锅饼
• • • • • (收起)

[新编米面食谱400种_下载链接1_](#)

标签

评论

[新编米面食谱400种_下载链接1_](#)

书评

[新编米面食谱400种_下载链接1_](#)