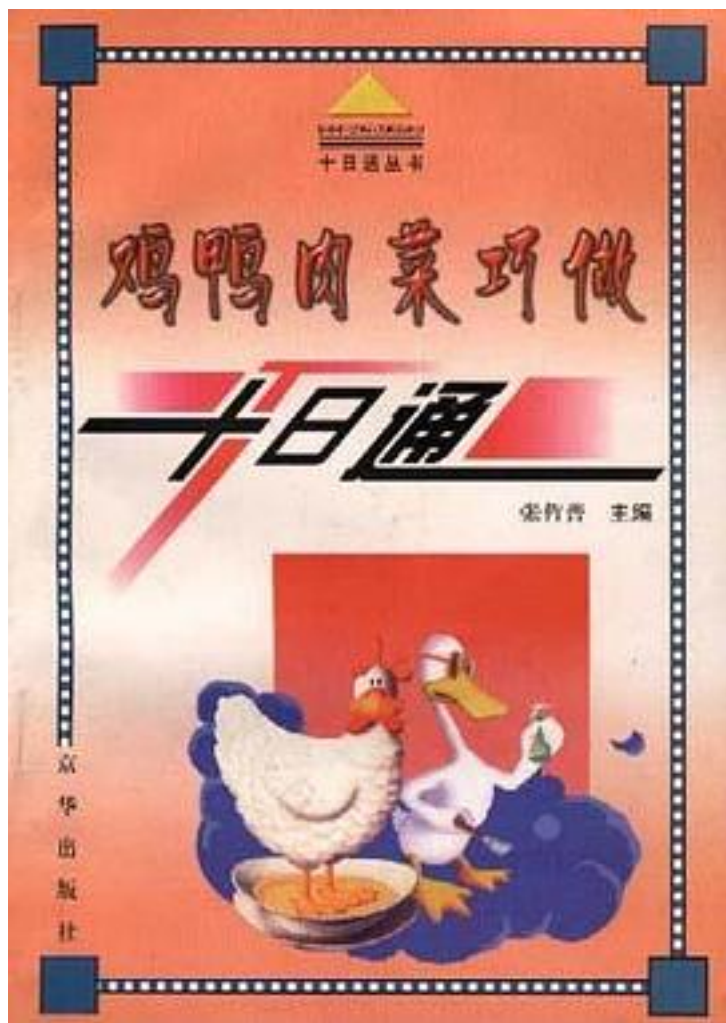


鸡鸭肉菜巧做十日通



[鸡鸭肉菜巧做十日通_下载链接1](#)

著者:张哲普

出版者:京华出版社

出版时间:1999-08

装帧:平装

isbn:9787806003947

本书分十日课程，讲述了鸡鸭肉菜肴

作者介绍:

目录: 目 录

第一日课程 鸡鸭肉的基本知识

一、鸡肉的概况

二、鸭肉的概况

第二日课程 鸡鸭肉分档初步加工与配菜

一、鸡鸭肉初步加工

二、菜肴的配料

第三日课程 菜肴的烹调方法

一、炒爆熘炸烹的烹调方法

二、煎塌贴烧火靠的烹调方法

三、煮炖煨焖熬的烹调方法

四、氽涮烩扒蒸的烹调方法

第四日课程 炒炸爆菜肴的制作

一、炒菜制法

(一) 鸡肉制作

炒生鸡丝

宫保鸡丁

炒辣子鸡丁

生炒鸡片

番茄鸡丁

(二) 鸭肉制作

滑炒鸭丝

生炒鸭肫片

炒野鸭片

炒辣子鸭丁

二、炸菜制法

(一) 鸡肉制作

炸脆皮鸡

油淋笋鸡

炸八块

炸纸包鸡

炸鸡干

(二) 鸭肉制作

炸鸭肝卷

油浇全鸭

炸鸭肝

三、爆菜制法

(一) 鸡肉制作

宫爆鸡丁

芡爆鸡片

酱爆鸡丁

(二) 鸭肉制作

油爆鸭丁

芡爆鸭肠

盐爆鸭肫花

第五日课程 熘烧菜肴的制作

一、熘菜制法

(一) 鸡肉制作

熘生鸡脯肉

熘笋鸡丁

熘仔鸡

熘鸡卷

(二) 鸭肉制作

熘鸭肝

软熘鸭心

熘鲜蘑鸭掌

滑熘鸭肝

二、烧菜制法

(一) 鸡肉制作

红烧鸡块

烧笋鸡

红烧栗子鸡

红烧酥鸡腿

(二) 鸭肉制作

烧鸭肝

烧鸭肫

烧鸭块

锅烧鸭

第六日课程 煎烤菜肴的制作

一、煎菜制法

(一) 鸡肉制作

煎雏鸡肉

锅煎鸡脯肉

煎鸡腿

生煎鸡翅

(二) 鸭肉制作

生煎鸭脯

煎软鸭

煎鸭肝串

煎柱侯大鸭

二、烤菜制法

(一) 鸡肉制作

烤油鸡

烤苹果鸡

明烤竹节鸡

奶油烤鸡脯

(二) 鸭肉制作

烤鸭

浇汁烤鸭

烤野鸭

家常烤鸭

第七日课程 蒸焖菜肴的制作

一、蒸菜制法

(一) 鸡肉制作

清蒸鸡

清蒸鸡块丸子

酒蒸童母鸡

蒸全鸡

元蘑蒸鸡

(二) 鸭肉制作

清蒸全鸭

蒸鸭卷

清蒸八宝鸭

干蒸鸭

清蒸炉鸭

二、焖菜制法

(一) 鸡肉制作

黄焖鸡块

红焖鸡

黄焖鸡

焖果子鸡块

(二) 鸭肉制作

黄焖大鸭

红焖鸭块

锅焖仔鸭

三冬焖全鸭

第八日课程 汆涮菜肴的制作

一、汆菜制法

(一) 鸡肉制作

汆竹笋鸡片

汆仔鸡

汆龙凤丝

汆枸把鸡片

(二) 鸭肉制作

汆鸭肝

汆鸭羹汤

汆鸭片

清汤汆鸭舌

二、涮菜制法

(一) 鸡肉制作

鸡脯肉涮锅

涮山鸡肉

涮鸡肝

涮鸡肫

(二) 鸭肉制作

大涮鸭脯肉

野鸭涮锅

涮菊花鸭

鸭肉涮三冬

第九日课程 烩炖煮菜肴的制作

一、烩菜制法

(一) 鸡肉制作

烩鸡翅

烩鸡丝

烩蘑菇鸡柳

烩鸡杂

(二) 鸭肉制作

烩鸭四宝

烩鸭片

烩鸭掌

烩鸭莲子

二、炖菜制法

(一) 鸡肉制作

清炖鸡

香菇炖鸡

清炖虫草鸡

砂锅炖鸡块

（二）鸭肉制作
清炖鸭块
清炖鸭掌
清炖全鸭
砂锅炖鸭
第十日课程 酱卤冻菜肴的制作
一、酱菜制法
（一）鸡肉制作
酱鸡块
酱鸡
五香酱鸡
怪味鸡
（二）鸭肉制作
酱鸭
酱爆鸭丁
时菜酱鸭
二、卤菜制法
（一）鸡肉制作
卤鸡
卤熏香鸡
五香卤鸡
（二）鸭肉制作
卤鸭
美味卤鸭
红卤鸭
红曲卤鸭
三、冻菜制法
（一）鸡肉制作
五香冻鸡
水晶鸡
冻鸡
（二）鸭肉制作
冰冻鸭方
水晶鸭舌
水晶鸭脯
• • • • • (收起)

[鸡鸭肉菜巧做十日通_下载链接1](#)

标签

评论

[鸡鸭肉菜巧做十日通 下载链接1](#)

书评

[鸡鸭肉菜巧做十日通 下载链接1](#)