

东北传统名菜



[东北传统名菜_下载链接1](#)

著者:吴正格

出版者:中国旅游出版社

出版时间:1998-06

装帧:平装

isbn:9787503215285

作者介绍:

目录: 目录

一、冷菜

- 1.炒肉拉皮
- 2.鸡丝拌洋粉
- 3.酱鸡
- 4.熏肉
- 5.水晶肘子
- 6.皮冻
- 7.焖子
- 8.鸡蛋卷
- 9.麻酱海参
- 10.姜汁赤贝
- 11.五香鱼
- 12.酥鲫鱼
- 13.叉烧鸡嗑
- 14.酱牛腱
- 15.樱桃肉

- 16.三椒腰片
- 17.糖醋排骨
- 18.芥末肚片
- 19.芥末鸭掌
- 20.松仁小肚
- 21.糖醋黄瓜条
- 22.糖醋辣白菜

二、肉类

- 23.焦熘肉段
- 24.滑熘里脊
- 25.过油肉
- 26.软炸里脊
- 27.锅塌肉片
- 28.油塌肉片
- 29.水塌肉片
- 30.盐煎肉
- 31.瓜姜里脊丝
- 32.姜丝肉
- 33.锅包肉
- 34.酥白肉
- 35.煸白肉
- 36.葱包肉
- 37.葱烧里脊
- 38.干炸丸子
- 39.四喜丸子
- 40.沙锅狮子头
- 41.南煎丸子
- 42.翻沙丸子
- 43.焦熘丸子
- 44.红焖肘子
- 45.滑炒里脊丝
- 46.金钱里脊
- 47.扣肉
- 48.氽白肉（带血肠）
- 49.炸肉干
- 50.坛肉

三、蛋禽类

- 51.生炒子鸡
- 52.油泼鸡
- 53.辣子鸡
- 54.栗子鸡
- 55.纸包鸡
- 56.炸八块
- 57.八大锤
- 58.手扯鸡
- 59.火靠鸡块
- 60.锅烧鸡
- 61.西瓜鸡
- 62.锅贴鸡
- 63.咖喱鸡
- 64.清蒸人参鸡
- 65.红扒鸡
- 66.芙蓉鸡片
- 67.清蒸炉鸭

- 68.火腿焖蛋
- 69.肉丁脆皮蛋
- 70.熘黄菜
- 71.拔丝白果
- 72.虎皮鸽蛋

四、水产类

- 73.酱汁鱼
- 74.浇汁鱼
- 75.干火靠鱼
- 76.油淋鱼
- 77.清蒸鱼
- 78.大汤黄鱼
- 79.奶汤鲫鱼
- 80.干煎黄花鱼
- 81.家常熬鱼
- 82.红焖刀鱼
- 83.酱焖鲫鱼
- 84.煎转黄鱼
- 85.红烧偏口鱼
- 86.奶油鱼卷
- 87.糖醋鱼仁
- 88.糖醋瓦块鱼
- 89.熘鱼片
- 90.焦熘鱼段
- 91.松炸鱼条
- 92.扒鱼扇
- 93.普酥鱼
- 94.古香鱼
- 95.翻膛鱼
- 96.白扒鱼脯
- 97.芭蕉鱼羹
- 98.炒鳝鱼丝
- 99.油爆乌鱼花
- 100.松鼠黄鱼
- 101.火靠大虾
- 102.火靠虾球
- 103.炸烹虾咕
- 104.炸虾托
- 105.芝麻虾排
- 106.熘虾段

五、山珍海味类

- 107.沙锅熊掌
- 108.红扒熊掌
- 109.扒猴头
- 110.烤飞龙
- 111.红扒麒麟面
- 112.冰糖哈士蟆
- 113.黄焖驼峰
- 114.葱烧鹿筋
- 115.清汤鹿尾
- 116.炸铁雀
- 117.鸡火燕菜
- 118.冰糖炖燕菜
- 119.绣球燕菜

120.通天鱼翅
121.三丝鱼翅
122.灯笼鲍鱼
123.麻酱紫鲍
124.葱烧海参
125.鸡腿扒海参
126.鸡素烧海参
127.瓢扒海参
128.沙锅鱼唇
129.翅帽全家福
130.白扒鱼肚
131.桂花干贝
132.鸡闹干贝
133.红烧甲鱼
六、素菜
134.肉丝炒蕨菜
135.蟹黄扒冻豆腐
136.奶油烧菜花
137.烧双冬
138.烧南北
139.炒黑白菜
140.肉丝炒吉菜粉
141.炒合菜
142.鸡刨豆腐
143.醋熘白菜
144.松仁炒玉米
145.拔丝地瓜
146.拔丝苹果
147.蜜汁山药墩
148.冰糖莲子
149.干烧冬笋
七、其它
150.熘三样
151.熘肝尖
152.爆炒腰花
153.油爆肚仁
154.锅烧大肠
155.沙锅肚肺
156.银片肝
157.油爆双脆
158.炸猪肝
159.鸡油扒三白
160.扒二白
161.鸡丝烹蜇头
162.赛螃蟹
163.虾仁吐丝
164.烧干贝萝卜球
165.牛肉炖萝卜
166.小鸡炖蘑菇
167.羊肉炖冬瓜
168.猪肉炖宽粉
169.炸茄盒
170.鸭丁烩腐竹
171.肉帽鸡蛋糕

- 172.高丽澄沙
- 173.汆锅
- 174.八宝饭
- 175.三丁鼓蛋
- 176.烧海杂拌儿
- 177.全爆
- 178.拔丝冰激凌
- 179.什锦火锅
- • • • • (收起)

[东北传统名菜_下载链接1](#)

标签

评论

[东北传统名菜_下载链接1](#)

书评

[东北传统名菜_下载链接1](#)