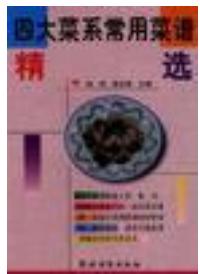


四大菜系常用菜谱精选



[四大菜系常用菜谱精选 下载链接1](#)

著者:吴杰

出版者:农村读物出版社

出版时间:1999-06

装帧:平装

isbn:9787504830128

作者介绍:

目录: 目录

鲁菜的形成与特色

1.熏扒肉条

2.煎雏肉 (彩图一)

3.爆炒肉片

4.祭神肉

5.酱汁肉

6.万字扣肉

7.酱排肉

8.拌合菜

9.九转大肠

10.肚丝拉皮

11.京酱肉丝 (彩图二)

12.炒肉末

13.滑熘肉片

14.葱羊肉 (彩图三)

15.葱汁羊肉片

- 16.面包肉饼
- 17.酸辣羊肚
- 18.扒黄羊口条
- 19.糖醋凤窝
- 20.红烧鸡腿
- 21.姜汁鸡块
- 22.红扒鸡
- 23.炒鸡米
- 24.熘鸡脯
- 25.滋补鸡翅
- 26.烧安南子
- 27.蜜汁滋补烤鸭
- 28.清炖 鸭子 (彩图四)
- 29.八宝鸭子
- 30.猴头驼峰
- 31.一品鹿鞭花
- 32.杞子鹿筋
- 33.宫保果子狸
- 34.酱汁鹌鹑 (彩图五)
- 35.酱铁雀
- 36.葱香鱼
- 37.鲫鱼戏莲
- 38.鲤鱼跳龙门
- 39.烧全鱼块
- 40.龙舟鱼
- 41.熘虾段
- 42.油焖大虾
- 43.扒海参
- 44.窝烧鸡蛋
- 45.挂浆白果
- 46.炒金銀蛋 (彩图六)
- 47.花篮熘蛋球
- 48.三彩玉米
- 49.熏干芹菜
- 50.香椿拌豆腐
- 51.炝黄瓜皮
- 52.天津辣酱菜
- 粤菜的形成与特色
- 1.单拼火腿
- 2.芥兰肉丝
- 3.西法肉饼 (彩图七)
- 4.鸳鸯卷
- 5.滑炒肉丝蛋 (彩图八)
- 6.腰片拌生菜
- 7.咖哩牛肉
- 8.番茄牛尾 (彩图九)
- 9.软熘牛肉丸子
- 10.茄汁牛肉 (彩图十)
- 11.烩羊肉片
- 12.清蒸羊腿
- 13.三彩龙凤丝 (彩图十一)
- 14.蚝油鸡球
- 15.兰花鸡片
- 16.茄汁鸡块

17. 红墩鸡块
18. 五香鹌鹑 (彩图十二)
19. 烧武昌鱼 (彩图十三)
20. 姜汁浸鱼
21. 煎烧鲫鱼
22. 清蒸鲫鱼
23. 煎蕨菜鱼卷 (彩图十四)
24. 三鲜鱿鱼丝 (彩图十五)
25. 乌龙戏珠
26. 雀巢腰果虾仁
27. 干煎虾
28. 红烧大虾
29. 群龙戏凤
30. 花篮生菜 (彩图十六)
31. 芙蓉煎滑蛋
32. 油淋鸡蛋
33. 云片鸽蛋
34. 酥皮蛋卷
35. 水果五拼
36. 柠檬煎豆腐 (彩图十七)
37. 珍珠豆腐汤
38. 兰花三拼 (彩图十八)
39. 糖拌梨丝
川菜的形成与特色
1. 芝麻里脊 (彩图十九)
2. 拌肘花
3. 炝蒜薹猪舌
4. 椒麻肉片
5. 蒜泥白肉
6. 合川肉片
7. 火爆腰花 (彩图二十)
8. 豆瓣炖牛肉
9. 辣子肉丁
10. 宫保羊肉
11. 回锅狗肉
12. 拌兔丝
13. 卤兔肉
14. 鱼香兔球
15. 煎烧鸡条 (彩图二十一)
16. 酸辣鸡块
17. 辣子鸡块
18. 干烧鸡块
19. 宫保鸡丁
20. 醋溜鸡丁 (彩图二十二)
21. 清烹鸡块
22. 黄焖鸡块
23. 炒仔鸡
24. 豆瓣肥头鱼 (彩图二十三)
25. 炝虾片
26. 酥黄菜
27. 煎蛋饺
28. 白菜蛋饺
29. 麻酱拌水萝卜
30. 元葱拌豆腐

苏菜的形成与特色

1. 猪肝拌菠菜
2. 滑炝里脊丝 (彩图二十四)
3. 软炸肉片
4. 红烧鸡翅 (彩图二十五)
5. 三色鸡丸
6. 清蒸鸡
7. 滑烹鸡丝
8. 茄蒿鸡丝
9. 滑熘鸡片 (彩图二十六)
10. 扒鸡块
11. 卤肫肝
12. 玉凤还朝
13. 浇汁鸭子
14. 清炖鸽块
15. 莲蓬鱼
16. 清蒸活鱼
17. 花篮鳜鱼
18. 荔枝带鱼
19. 一品芙蓉虾
20. 盐水蟹
21. 木犀干贝
22. 酥炸鸡蛋
23. 变心蛋
24. 烧酥蛋
25. 鸡茸鸽蛋
26. 双味蛋 (彩图二十七)
27. 盐水蛋
28. 白果蒸蛋
29. 豆苗鸳鸯蛋
30. 蛋炒瓜片
31. 三层豆腐 (彩图二十八)
32. 糖醋凤尾白菜
33. 三色萝卜丝
34. 酱油茄子
35. 酱烧茭白
36. 酥炸菠菜

常用烹调基础知识

- (一) 菜肴的初步熟处理
- (二) 常见的中式烹调方法
- · · · · (收起)

[四大菜系常用菜谱精选](#) [下载链接1](#)

标签

评论

[四大菜系常用菜谱精选 下载链接1](#)

书评

[四大菜系常用菜谱精选 下载链接1](#)