

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.滑溜肉片
- 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.糖醋凤脔
- 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.炒金银蛋（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.咖喱牛肉
- 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.醋熘鸡丁 (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.滑炆里脊丝（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.茼蒿鸡丝
- 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.花篮鳊鱼
- 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](#)