

上海风味



[上海风味_下载链接1](#)

著者:

出版者:华夏出版社

出版时间:1998-01

装帧:平装

isbn:9787508014623

作者介绍:

目录: 目录
畜肉类
莲桂煨圆蹄
红杞煨猪手
荠菜炒里脊
柠檬里脊片
腐香炸软排
薄饼乳腐肉
荔芋扣肉煲
酥炸溜猪脑
三蛋炖猪脑
猪脑芙蓉蛋
三脑烩豆腐
蚝油炒牛肉
铁板烧牛柳
麻辣牛肉串
当归煨白奶

牛肉羹
生焖狗肉
家乡炖狗肉
绿柳炒兔丝
锦绣滑蛇丝
酥炸五步蛇
清炖银环蛇
白凤烩蛇羹
翡翠爆牛蛙
炸椒盐牛蛙
竹荪炒棘蛙
干贝蒸石鸡
油炸凤沙鸡
红油水饺鸡
荷叶香酥鸡
芋艿清汤鸭
禽蛋类
淮杞炖鹤鹑
滑炒鹤鹑脯
酥炸嫩鹤鹑
清汤炖竹鸡
麻辣竹鸡脯
铁排嫩竹鸡
猴头炒飞龙
栗子焖野鸭
野鸭溜腐皮
珊瑚烧野鸡
北杞炖乳鸽
栗子鸽肉煲
松仁炒鸽米
菠萝炒鸡米
炸鸡丝络
西汁煎鸡脯
五味煨鸡翅
鲜奶香莲鸡
双耳净鸡艳
栗子黄焖鸡
干贝花红鸡
金笋滑嫩蛋
水产类
膏黄白玉盅
葱姜炒膏蟹
清蒸鲜鲈鱼
脆溜大黄花
葱油燕尾鲳
干烧大明虾
凤尾明虾球
五味花卷鱿
珊瑚花枝片
上汤氽香螺
三果滑海鲜
威化海鲜卷
糖醋煎带鱼
五珠花枝丸

雪菜墨鱼丝
盐烙斑节
香西烙蛤
蛤肉烩豆
妊娠大烩
鱼魂烩雀
白烧鲜蟹
冬瓜烩蟹
蟹粉烩白
卵块烩玉
陈皮油茸
雀巢滑双
宫灯滑三
荷花芙蓉
冰凉醉河
冬笋四鳃
奶汤氽鲫
三丝蒸鳊
软溜姜汁
三丝鮠鱼
带面干烧
竹筒烤鱼
鱼香地溜
麻辣溜鳝
戴帽炒鳝
鱼香熘泥
香葱烤泥
夏果爆塘
翡翠烩鳃
大蒜蒸乌
肉烩珍珠
干货类
蟹皇排
鸡汁大
烂鸡煨
上汤煨
凤腿排
蚝油炒
鲍鱼烩
野火烤
虾子大
鸡丝烩
瑶柱三
干贝烩
发菜氽
煨芙蓉
干火焖
三五排
乌凤排
凤丝炒
八珍鹿
银芽爆
鸡粥田

豆腐鱼卵裙裙玉茸虾味生虾鳗鲈鱼鱼卷鱼筒段背糊鳅鳅鱼鳃鱼

翅翅翅唇皮鲍菜壁参柱珠龙高肚峰掌丝掌筋羹丝油

三丝清汤燕
蟹皇赴宴会
素菜类
杏栗炒虎掌
石耳炖凤翅
上汤炖鸡从
宣腿排鸡从
发菜紫捆鸡
虾子炒松茸
鸡粥烩银耳
乌鸡烩猴头
银芽赛鸡丝
明月照纱窗
竹荪银肺汤
竹荪珍珠丸
面点类
小绍兴鸡粥
蟹粉小笼馒头
南翔小笼馒头
油氽排骨年糕
鸡鸭血汤
美味斋辣酱菜饭
油豆腐线粉汤
油墩子
鲜肉月饼
罗卜丝酥饼
银芽肉丝春卷
鲜肉烧麦
鲜肉锅贴
生煎馒头
百果油包
鸽蛋圆子
双酿团
葱油饼
芝麻白糖年糕团
油氽鱿鱼
臭豆腐干
龙眼糟田螺
荠菜鲜肉馄饨
咸豆腐浆（脑）
雪菜肉丝煨面
虾仁炒面两面黄
煎面
甜姜银芽冷拌面
咖喱牛肉汤
冰冻绿豆汤
• • • • • (收起)

[上海风味 下载链接1](#)

标签

评论

[上海风味_下载链接1](#)

书评

[上海风味_下载链接1](#)