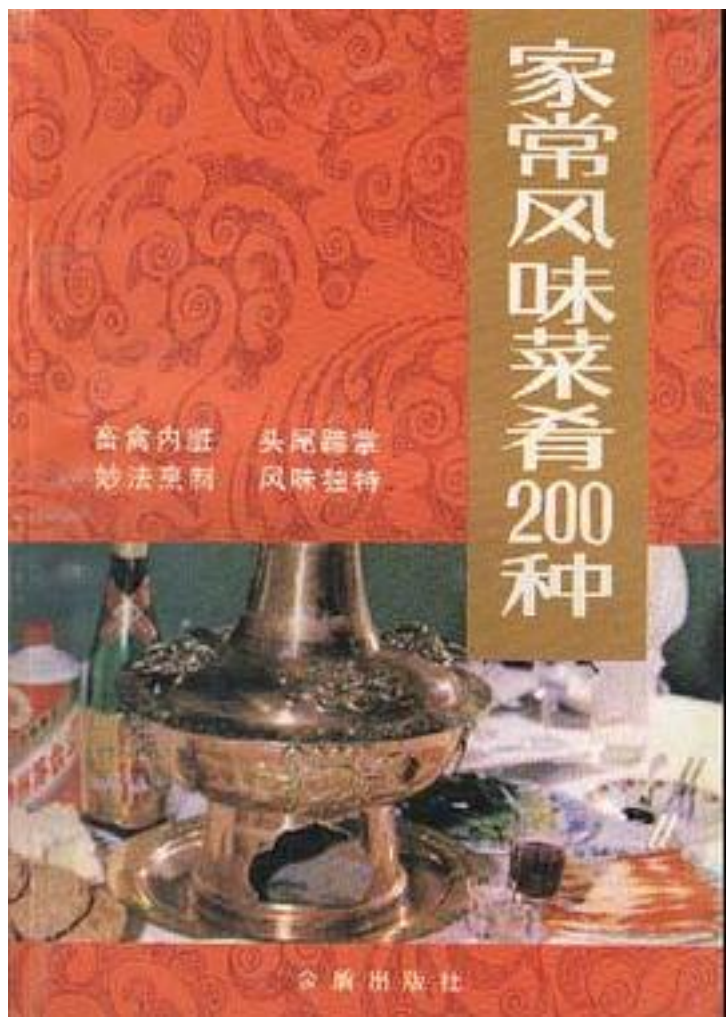


家常风味菜肴200种



[家常风味菜肴200种_下载链接1_](#)

著者:张兴玉

出版者:金盾出版社

出版时间:1990-06

装帧:平装

isbn:9787800221712

内容提要

这不是一本普通的菜谱，而是专门介绍以猪牛羊和鸡鸭鹅的内脏、头尾、蹄掌为原料制作菜肴的妙方。本书作者广征博采，汇集了独具特色的200余个品种，详细介绍了它们的用料、做法及特点。这些菜肴，原料常见而选料特异，制作简便而风味浓郁。这本书既可给一般家庭的餐桌增添美味佳肴，又可帮助专业厨师掌握新的技艺。

作者介绍:

目录: 目录

一 畜禽内脏的制作

炆心片

腊猪心

卤猪肺

麻油猪肺

玻璃花肺

辣拌肺丝

杏仁银肺汤

菠饺银肺汤

酱大肚

鸡皮肚

荷花肚

炆肚仁

烩肚丝

干烧肚块

麻辣肚丝

麻辣猪肚

椒盐猪肚

什锦猪肚

八宝大肚

芥末白肚

汤爆肚头

汤泡肚花

生爆肚尖

拌肚尖花

糟焦肚片

云片肚片

五元蒸肚片

大蒜炒肚片

韭花肚尖丝

豆苗猪肚汤

白胡椒烩猪肚

卤猪肝

腊猪肝

熏猪肝

煎猪肝

熘肝尖

熘三样

炆肝片

凤眼肝
肝黄粥
炸熘肝尖
干炸肝花
青豆肝米
清汤肝糕
酥猪肝排
酸甜猪肝
海南猪肝
金银猪肝
腊味金钱肝
网油猪肝球
菜心炒猪肝
苦瓜炒肝片
猪肝拌黄瓜
猪肝拌菠菜
番茄肝膏汤
竹笋肝膏汤
首乌黄豆烩猪肝
炒腰花
炒虾腰
爆三样
炆腰穗
软炸腰穗
温拌腰丝
凉拌腰片
焦切腰片
鲜蘑腰片
火爆腰花
油泡腰花
酸辣腰花
凤尾腰花
杜仲腰花
锅贴腰子
叉烤腰子
钩吊香腰
清汤腰方
煎猪腰子串
刀豆炒腰片
腰片拌生菜
冬瓜腰片汤
腰花木耳汤
腊肠
烤肠
熏血肠
炒大肠
卤肥肠
烧肥肠
酥炸肥肠
焦熘肥肠
葱烧大肠
清炸大肠
扒瓢大肠
九转大肠 (一)

九转大肠 (二)
熏双色肠
五色彩肠
炸灌小肠
香炸五花肠
煎猪肠子酸白菜
黄豆芽猪血汤
红烩牛心
夫妻肺片
卤牛杂
烧肚片
干拌牛肚岭
姜丝拌百页
卤牛肝
鱼香牛肝
洋葱炒牛肝
红煨羊肚片
麻辣羊肚丝
酸辣肚丝汤
羊肝炒荸荠
羊肝胡萝卜粥
炒时件
炒虾肫
清炸肫肝
盐水肫肝
熘菊花肫
川椒肫球
绣球鸡肫
香腊鸡肫
盐水鸡肫
盐水鸡杂件
焦炸鸡肫花
酸辣鸡肫花
天椒炒腊鸡肫
菜心肫肝鱿鱼
烧珍肝
卤珍肝
烤鸡肝
清炸鸡肝
芥菜肝米
鲜奶鸡肝米
网油包鸡肝
豆苗氽凤肝
鸡肝摊蛋饼
鸡肝豌豆大米汤
鸡粥凤腰
焖三鲜鸡腰
口蘑烩鸡腰
红花鸡血
软熘鸭心 (一)
软熘鸭心 (二)
香菇鸭肫
生炒肫片
盐水肫球

玉珠彩炖球
栗子煨炖肝
酱汁鸭肝
雪花鸭肝
黄焖鸭肝
炸鸭肝酥
番茄溜鸭肝
冬菜鸭肝汤
腊鸭肾
盐爆鸭肠
腊鹅肠
二 畜禽头尾的制作

卤猪头肉
家常脑花
清蒸猪脑
五彩猪脑
猪耳丝
卤猪舌
腊猪舌
红煨猪舌
三元牛头
卤牛舌
五香扒牛舌
茄汁扒牛舌
红烧牛尾
清炖牛尾
沙锅牛尾汤
羊头脰
拔丝羊尾
烩鸭四宝
水晶鸭舌
扒瓢鸭舌

三 畜禽蹄筋蹄掌的制作

蹄筋参
瓢蹄筋
炖蹄筋鸡
葱烧蹄筋
虾子蹄筋
水晶蹄筋
翡翠蹄筋
绣球蹄筋
红烧炸蹄筋
鸡汁生蹄筋
奶汤生蹄筋
捆蹄
卤猪蹄 (一)
卤猪蹄 (二)
蒸猪蹄
烧元蹄
大白蹄
红香猪蹄
走油猪蹄
冰糖元蹄
金银全蹄

莲子蹄
白云猪爪
瓦罐蹄花
丹参炖蹄花
扁豆炖前蹄
黄豆猪蹄汤
猪脚茭白汤
红烧牛筋
鸡汁牛筋
开洋牛筋
虾子牛筋
红烧羊蹄
酸辣羊蹄花
卤凤爪
五香鸡爪
白油鸡掌
卤鸡三件
花生鸡爪汤
烩鸭掌
• • • • • ([收起](#))

[家常风味菜肴200种_下载链接1](#)

标签

评论

刚刚翻完，哈哈。

[家常风味菜肴200种_下载链接1](#)

书评
