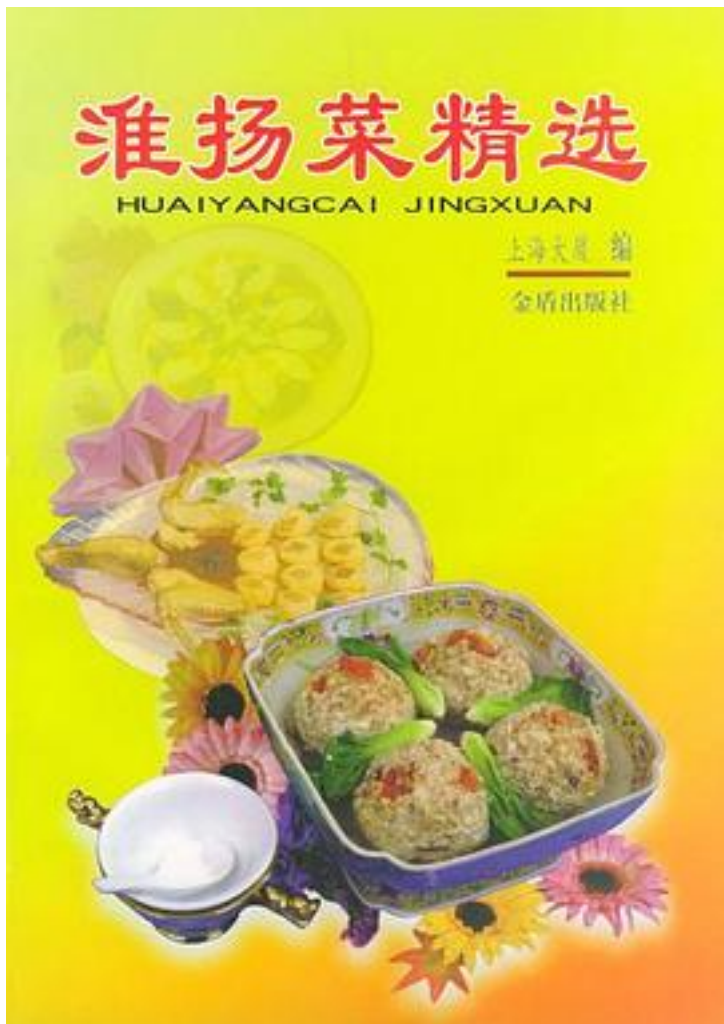


淮扬菜精选



[淮扬菜精选_下载链接1](#)

著者:上海大厦

出版者:金盾出版社

出版时间:2000-01

装帧:平装

isbn:9787508210377

内容提要

淮扬菜烹饪技艺精湛奇巧，珍馐名点美不胜收，在国内外享有盛誉。本书是专讲淮扬菜制作、展示淮扬菜特色的佳作，由烹饪淮扬菜著称的上海大厦编著，内容包括：冷盘类、山珍野味类、海鲜河鲜类、禽畜肉类、点心类和其他类共120个具有代表性的菜目。详细介绍了每款菜的原料配比、制作方法和成菜特点，并配有精美的成品菜图片。本书内容丰富，文字简练，实用性强，适合家庭阅读使用，亦可供餐饮业人员学习参考。

作者介绍:

目录: 目录

冷盘类

水晶肴肉

锦绣花篮

芥末鸭掌

芝麻凤尾虾

罗汉猪肚

果汁肉干

高邮牛肉干

双鱼戏水

丁香鸭脯

淮扬脆鳝

喜鹊登梅

乳汁肉干

朱砂鸭卷

松鹤长春

开洋干丝

佛手海蜇

海棠绿花菜

松子腐衣

彩蝶扑花

琥珀核桃

如意冬笋

菠菜蛋卷

七彩葫芦

山珍野味类

清汤扒翅

干贝萝卜球

三丝燕菜

蝴蝶海参

红扒鱼唇

荠菜冬笋山鸡片

拆烧野鸭
鲍鱼浓汁四宝
野鸭饭
生巧烧海参
珧柱火腿鱼翅
干丝鱼翅
海鲜、河鲜类
炅虎尾
瓜姜鲈鱼片
拆烩鲢鱼头
瓜姜龙虾球
叉烧鳊鱼
淮鱼干丝
龙须鳊鱼
刀鱼珍珠圆子汤
网油明虾
蟹黄广肚
白汁鱿鱼
煊尾汤
炸烤蟹斗
绣球甲鱼
翡翠虾仁
淮扬鳊羹
糟炒牛蛙
锅贴鱼
生炒鳝背
荔枝鳊鱼
烤河鳊球
香菜梗炒鳝丝
宝塔明虾
蟹肉馊子
凤尾鳊鱼
枇杷虾
酥靠鲫鱼
河鲫鱼氽羊肉汤
雪叶鳊鱼
叉烧长鱼
雪笋银鳕鱼
烤鱼
水晶虾饼
黑将军过桥
海底松汤
大蒜裙边
狮子滚绣球
蒜茸炆青蟹
串炸鲜贝一酥炸
墨鱼
禽肉、畜肉类
纸包鸡片
蜜汁火方
蟹粉狮子头
白脆鸭子
扒牛头
松仁鸵鸟松

金钱肉
扒虎爪
果汁煎软鸭脯
生炒肚片
黄焖牛膝盖
白汁牛筋
佛手鸡
八宝联珠鸡
虎皮鸽蛋
扒方肉
香菜梗肚丝
三鲜鸡腰
扒烧整猪头
叉烧鸽蛋
坛子鸡
海马炖童子鸡
三套鸭
翡翠鸡片
花生米牛肉汤
干贝西瓜鸡
鸡火蟹汤
火腿白菜炖汤
点心类
蟹粉小笼汤包
淮安大汤包
各式烧卖
萝卜丝饼
淮阴小饺
花式酥点
黄桥烧饼
灌汤蒸饺
千层油糕
三丁包子
其他类
烤豆腐
煮干丝
漏风豆腐
扒豆腐
文思豆腐
海参锅巴
全家福
莲蓬豆腐汤
· · · · · (收起)

[淮扬菜精选_下载链接1](#)

标签

评论

淮扬菜精选 下载链接1

书评

淮扬菜精选 下载链接1