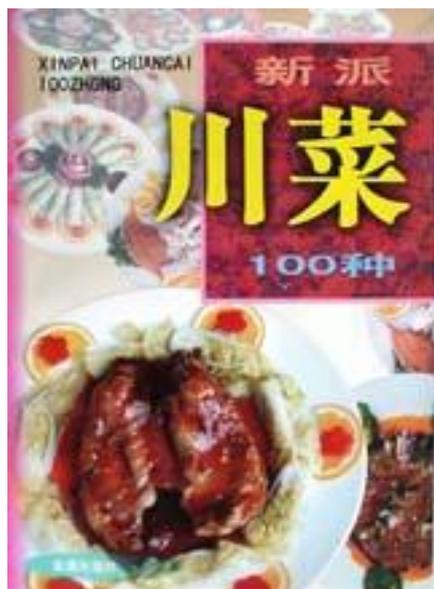


新派川菜100种



[新派川菜100种_下载链接1](#)

著者:张雪峰

出版者:金盾出版社

出版时间:1998-11-1

装帧:

isbn:9787750820720

本书收入了作者近几年来创制的新派川菜100种，分为畜肉、禽肉、鱼、虾蟹、其他水产品、菜蔬和甜品等6类。书中详细介绍了每种菜点的用料配比、制作方法及成品特点，并配有精美彩图展示。本收内容充实，文图并茂，适宜家庭及餐饮业人员阅读使用。

作者介绍:

目录: 一、畜肉类
香糟蒸时
桂花水晶肘

薄饼蒸肉
凤尾卷
虾片滑肉
清炖龙筋
干椒环喉
桂花炸丝
酥松牛肉卷
鼓汁牛柳
热吃三丝
芝麻羊掌
家常驼吃
一蛇三吃
川椒酸辣蛇
川茸牛蛙
二、禽肉类
干椒童子
孔雀凤脯
雀巢什锦
多味纸薄鸡
鱼香生炸鸡
白酿凤翅
芝麻凤翅
腐皮鸭丝卷
红椒鸭片
七星鸭片
柴把鸭
杏仁鸭丁
蚝油铁板鸭
鸭丝薄饼
绍兴花雕鸭
三、鱼类
白菜鱼卷
锅巴酥鱼片
蚝油红椒针
煎烧鳊鱼
五柳黄花鱼
玉子辣子鱼
花仁辣子鱼
脆臊盘龙鳝
罐子鳗鱼
芝麻鳝段
燕窝鲜鱿
香菇鲜鱿
香卤鲜鱿
软炸银鱼
清蒸银鱼
薯条银鱼
松子银鱼
八宝酥盒
凤尾目鱼
四、虾蟹类
比翼双飞
香叶大虾

瓜仁大虾
蛋茸孔雀虾
蚝油鲜熠虾
玉子大虾
虾盏明虾
金凤归巢
花篮大虾
姜葱基围虾
.....

五、其他水产品类

六、菜蔬和甜品类

• • • • • [\(收起\)](#)

[新派川菜100种_下载链接1](#)

标签

评论

[新派川菜100种_下载链接1](#)

书评

[新派川菜100种_下载链接1](#)