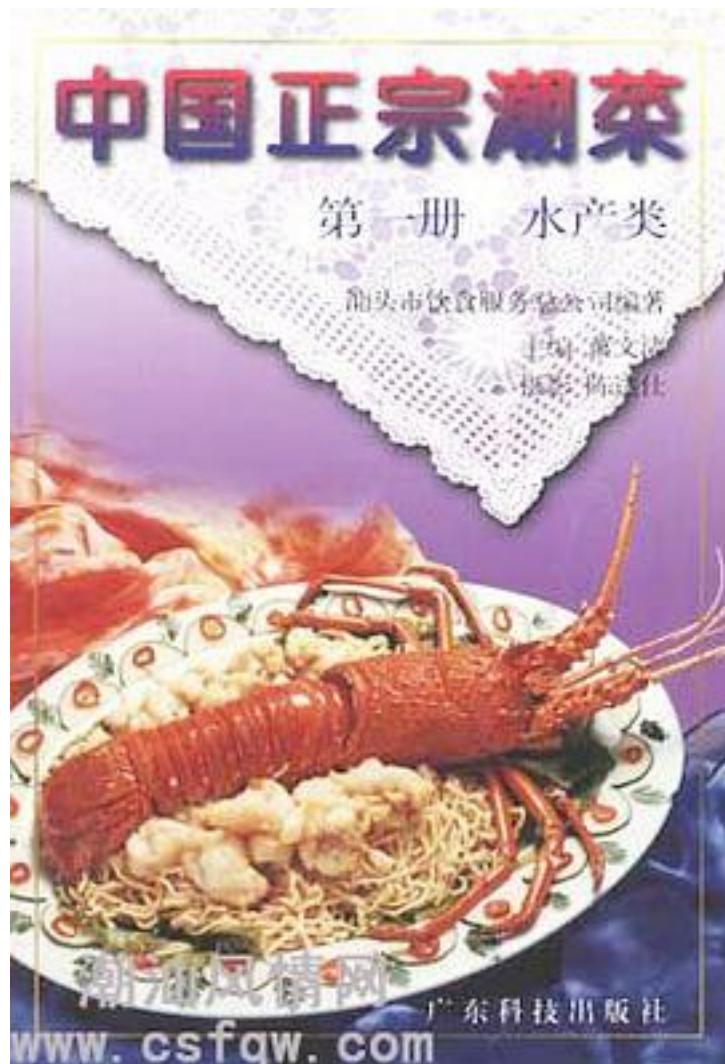


中国正宗潮菜



[中国正宗潮菜 下载链接1](#)

著者:萧文清

出版者:广东科技出版社

出版时间:2000-1

装帧:

isbn:9787535923585

本丛书是根据传统潮菜和现今改革、创新菜肴相结合经整理而写成的，以分册的形式出版，首先出版第一册水产类。

本书内容包括：潮菜的发展与特色（自序）、红焖海参、红焖明皮、焖酿鳝卷、红焖乌耳鳗、红焖脚鱼、红焖松鱼头、红炖海螺、干炸虾筒、煎寸金虾、干炸大蚝、干炸鱼盒、干炸蟹塔、干炸虾枣、炸荷包鱼、炸豆腐鱼、煎有鱼烙、炸荷包鲜鱿、潮汕蚝烙、炸金钗蟹、炸网油鱼、酥炸虾饼、生炒虾松、生炒鱼面、炒麦穗鲜鱿、炒桂花鱿、生炒鱼片、生炒墨鱼、油泡鳝鱼、油泡鱼册、油泡鲜鱿、油泡螺球、酸菜白鳝、酸梅乌鱼、酸甜玉米鱼、酸菜沙鱼鼎、竹笙鱼盒、潮汕大鱼丸、白玉干贝、清干贝丸、清金鲤虾、上汤虾丸、上汤鱼饺、白汁鲳鱼、香芋鱼头炉、上汤龙虾面、酿金钱鳔、芝麻鱼鳔、鸡茸海参、明炉竹筒鱼、焗袈裟鱼、豆腐沙尖、红蟹炊糯饭、碧绿石斑卷、南乳白鳝球、五彩焗鱼、凉冻蟹钳、银杏水鱼、烩神仙鱼翅、芋泥海参、炊鱼翅盒、部分烹饪专用词及原、调料名称解释。

作者介绍：

目录：

[中国正宗潮菜 下载链接1](#)

标签

潮州菜

饮食

评论

[中国正宗潮菜 下载链接1](#)

书评

[中国正宗潮菜 下载链接1](#)