

乡村宴席菜



[乡村宴席菜 下载链接1](#)

著者:布衣餐饮丛书工作室 编

出版者:天地

出版时间:2009-7

装帧:

isbn:9787545501612

《乡村宴席菜》主要讲述了：《巴国布衣乡村菜系列》是由四川著名餐饮品牌巴国布衣

下属的布衣餐饮丛书工作室精心编撰的一套乡村菜系。这套书分《乡村特色菜》《乡村风味菜》《乡村家常菜》《乡村宴席菜》《乡村果蔬菜》《乡村小吃》6个分册，囊括了1392款精品菜。每款均有具体的原材料、制作步骤说明，并配成品菜彩图，尤为特别的是，提供了每款菜的味型，读者朋友可以随意选取自己喜爱的菜品学习、操作；创意性地提供的不少操作秘诀和特色调味料的制作方法，能帮助读者朋友大大提高厨艺。

作者介绍:

布衣餐饮丛书工作室，其前身为布衣餐饮丛书编辑委员会，主要负责巴国布衣餐饮公司的餐饮图书的编辑出版。先后推出《巴国布衣烹饪经典》《新川菜经典》、《新编川味谱》、《厨师必读系列》、《川菜名厨系列》、《四川旅游美食系列》、《食疗保健系列》、《新大众菜系列》等图文并茂的菜谱类图书及《巴国布衣中餐管理手册》、《巴国布衣中餐管理规范》、《巴国布衣中式烹饪（川菜）大中专教材》等餐饮管理类图书近六十余种。

目录: 10 蒜香白肉卷(蒜泥味)折耳根拌白肉(复合味)孜然排骨(孜然味)11
酱肘子(酱香味)12 酱香猪手(酱香味)银针耳丝(五香味)13
泰椒耳丝(咸鲜味)豆瓣猪舌(酱香味)14
豉油腰花(咸鲜味)熏肉猪肝(烟香味)泡椒猪尾(泡椒味)15 五香牛肉(五香味)16
爽口蹄筋(香辣味)陈皮香脆骨(麻辣味)17 富贵牛方(五香味)过桥毛肚(麻辣味)18
麻辣牛筋(麻辣味)干豇豆拌肚丝(红油味)红油黄喉(红油味)19 剁椒金钱肚(糟香味)20
夫妻肺片(复合味)什锦泡菜(咸鲜味)21 剁椒带皮兔(鲜辣味)巴国跳水鸡(酸辣味)22
麻辣浸鲜鱼(麻辣味)山椒泡香鸭(酸辣味)豆瓣鹅肠(咸鲜味)23 凤衣蕻菜(鲜辣味)24
农家柴把鸡丝(复合味)秧盆拌鸡块(麻辣味)25 菊花鸭舌(麻辣味)五香熏鱼(五香味)26
麻香耗儿鱼(椒麻味)糖醋鳝段(糖醋味)白灼虾(豉汁味)27 糖醋海蜇(糖醋味)28
怪味鱼肚(复合味)韩式辣白菜(酸甜味)29 爽口山珍(香辣味)冲菜拌花仁(芥末味)30
葱茸竹荪(葱香味)秘制酿藕(醇甜味)风味青椒(咸鲜味)31 美味去骨蹄(香辣味)32
野菌回锅肉(咸鲜味)年糕腊肉(咸鲜味)33 酱炒猪手(酱香味)脆爆肚头(咸鲜味)34
咖喱牛肉(咖喱味)洋葱黑椒炒牛柳(咸鲜味)韭黄牛肉丝(咸鲜味)35 鸡姑熘猪肝(咸鲜味)36
泡椒脆肚(泡椒味)辣子脆肠(麻辣味)37 番茄烩牛柳(咸鲜味)蒜爆羊肉(咸鲜味)38
泡椒羊杂(泡椒味)腰果鸡丁(咸鲜味)萝卜干炒鸡丝(咸鲜味)39 青椒兔米(香辣味)40
火锅鸡(麻辣味)水煮兔(麻辣味)41 歌乐山辣子鸡(麻辣味)酸汤鸡片(酸辣味)42
芙蓉鸡片(咸鲜味)辣鲜鸭掌(香辣味)煎锅舌掌(香辣味)43 宫保鸭舌(香辣味)44
虾盏碎米鸡(鱼香味)锅仔鸡杂(酸辣味)45 韭香凤爪(酱香味)香辣鸭腿(香辣味)46
芥蓝双酱鹅肠(咸鲜味)鲜蕨菜炒鱿鱼(酱香味)47 泡椒鱼皮(泡椒味)48
箱箱豆腐鱼(咸鲜味)泡豇豆煸鲫鱼(咸鲜味)49 豆花鱼(麻辣味)干煸牛蛙(麻辣味)50
韭香河虾(咸鲜味)豆豉鲢鱼油麦菜(豉香味)蛋黄炒蟹(咸鲜味)51 什锦小炒(咸鲜味)52
泡椒墨鱼仔(泡椒味)七彩鱿鱼(咸鲜味)53 蟹黄豆腐(咸鲜味)奇妙油条虾(咸鲜味)54
葱油滑菇(咸鲜味)茶树菇烧肉(咸鲜味)一品富贵肘(咸鲜味)55 香辣棒棒(香辣味)56
仔姜爆乳鸽(咸鲜味)锅巴红烧肉(咸鲜味)57 干豇豆烧肉(咸鲜味)巴国奇香肉(咸鲜味)58
富贵仔排(咸鲜味)海白菜烧猪耳(咸鲜味)滑菇烩肉丸(咸鲜味)59 珍珠玉簪(咸鲜味)60
翡翠玛瑙(家常味)芋儿烧排骨(咸鲜味)61 稻草排骨(咸鲜味)红烧什锦(咸鲜味)62
蕨根粉烧牛肉(咸鲜味)风味仔肝(酸辣味)青笋烧肥肠(咸鲜味)63 鸿运香猪尾(咸鲜味)64
脆笋烩肚片(咸鲜味)血旺香白(香辣味)65 香辣肚片(香辣味)烟笋焖牛腱(咸鲜味)66
栗子焖鸡(咸鲜味)马蹄牛肉(咸甜味)牛筋鲜珍菌(家常味)67 青笋烧羊肉(咸鲜味)68
酸汤肥牛(酸辣味)美极酱香鸡(酱香味)69 土豆烧狗肉(咸鲜味)鲜笋烧牛肉(咸鲜味)70
番茄辣酱鸡(酸辣味)水饺烩鸭舌(麻辣味)酸辣鸭血(酸辣味)71 魔芋泡菜烧鸭(咸鲜味)72
泉水鸡(麻辣味)苕粉鸡杂(家常味)73 青豆烧鸭掌(家常味)银耳凤翅(咸鲜味)74
雪魔芋烧鹅掌(咸鲜味)泡菜耗儿鱼(泡椒味)大蒜烧江团(香辣味)75 泡椒带鱼(泡椒味)76
泡椒童子鱼(泡椒味)豆腐鲫鱼(复合味)77 沙茶鱼柳(咸鲜味)飘香鲢鱼(香辣味)78
鲜椒烧牛蛙(香辣味)鳝鱼粉丝(酸辣味)香辣小龙虾(香辣味)79 海皇虾排煲(咸鲜味)80
豆腐泥鳅(咸鲜味)鲜笋烧甲鱼(咸鲜味)81 蟹肉烩玉米(咸鲜味)金银豆腐(咸鲜味)82

虾酱烧茄子(酱香味)香茄烧花菜(酱香味)玉笋煲鲜蛤(咸鲜味)83 百合山药蟹(咸鲜味)84
 酱烧大灰参(酱香味)肉椒鲜鱿鱼(家常味)85 五彩素丝(糖醋味)干花墨鱼丸(咸鲜味)86
 巴国粉蒸肉(咸鲜味)豆干蒸腊肉(烟香味)干烧冬笋(咸鲜味)87 豆茸扣肉(甜味)88
 龙眼甜烧白(甜味)布衣酱肉(酱香味)89 天府罐焖肉(咸鲜味)薄饼夹粉蒸肉(咸鲜味)90
 珍珠肉丸(咸鲜味)圆笼糯香骨(咸鲜味)白果猪手(香辣味)91 牙签粉蒸羊肉(咸鲜味)92
 花式杂烩(咸鲜味)凤尾富贵手(咸鲜味)93 糟香大排(糟香味)罐焖牛腩(咸鲜味)94
 三元白汁鸡(咸鲜味)芋儿蒸鸡翅(咸鲜味)一品鸭(咸鲜味)95 冬菜扣鸭(咸鲜味)96
 香扣仔兔(酱香味)三菌蒸乌鸡(咸鲜味)97 巴国团圆鸡(咸鲜味)灯笼鸡(咸鲜味)98
 鲜辣芋儿鱼(鲜辣味)水蛋蒸鱼片(咸鲜味)碧绿鳊鱼(咸鲜味)99 剁椒蒸鱼头(家常味)100
 旱蒸糊辣鱼(糊辣味)铁板鲈鱼(泡椒味)101 剁椒大黄鱼(香辣味)椒麻鳊鱼(椒麻味)102
 粉蒸泥鳅(咸鲜味)桑拿虾(咸鲜味)黄椒蒸鲜鱿(咸鲜味)103 双椒鱼头(香辣味)104
 四喜探头(豉汁味)豉汁鳗鱼(豉汁味)105 白汁鱼肚卷(咸鲜味)怀胎墨鱼仔(咸鲜味)106
 清蒸花蟹(咸鲜味)泰汁九肚鱼(香辣味)火烤童子鸡(咸鲜味)107 脆皮虾(咸鲜味)108
 孜然羊排(孜然味)香酥鸭(咸鲜味)109 香煎糯米鸭(咸鲜味)鱼香八块鸡(鱼香味)110
 海带肘子汤(咸鲜味)番茄炖牛肉(茄汁味)巴国腊味汤(烟香味)111 乡村连锅汤(咸鲜味)112
 锅贴大虾(咸鲜味)蘑菇豆芽丸子汤(咸鲜味)113
 紫菜绿豆煨排骨(咸鲜味)榨菜滑排骨(咸鲜味)114
 干豇豆蹄花汤(咸鲜味)玉米马蹄煲龙骨(咸鲜味)南瓜蹄花汤(咸鲜味)115
 酸菜丸子汤(咸鲜味)116 白芸豆炖猪蹄(咸鲜味)吉利香菜丸(咸鲜味)117
 锅仔南瓜牛柳(咸鲜味)萝卜炖羊排(咸鲜味)118
 干豇豆老鸡汤(咸鲜味)紫菜鸡丝汤(咸鲜味)三七花旗参炖鸡(咸鲜味)119
 农家泡菜鸭(咸鲜味)120 枸杞红枣老鸡汤(咸鲜味)沙参玉竹煲老鸭(咸鲜味)121
 雪蛤炖乳鸽(咸鲜味)带丝老鸭煨猪肚(咸鲜味)122
 清汤虾仁(咸鲜味)天麻乳鸽盅(咸鲜味)鱼头豆腐汤(咸鲜味)123 清汤鱼丸(咸鲜味)124
 泡椒半汤鳊鱼(酸辣味)田七党参牛蛙盅(咸鲜味)125
 药膳甲鱼汤(咸鲜味)三鲜乌鱼汤(咸鲜味)
 [\(收起\)](#)

[乡村宴席菜](#) [下载链接1](#)

标签

烹饪

1

评论

[乡村宴席菜 下载链接1](#)

书评

[乡村宴席菜 下载链接1](#)