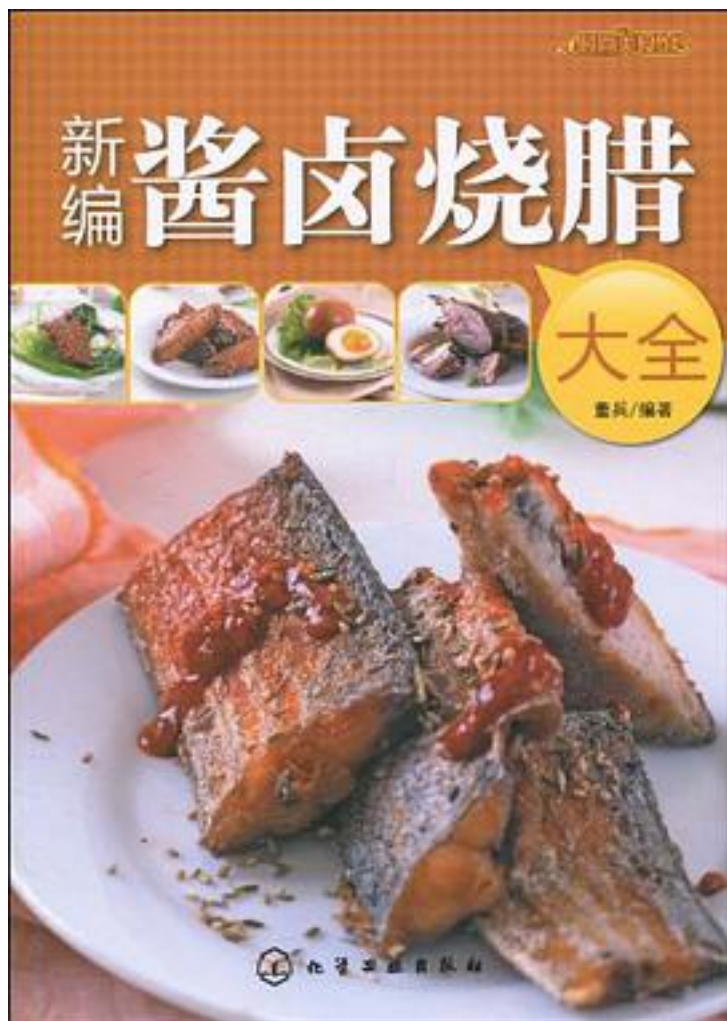


新编酱卤烧腊大全



[新编酱卤烧腊大全_下载链接1](#)

著者:董兵

出版者:化学工业出版社

出版时间:2010-6

装帧:平装

isbn:9787122079954

《时尚美食馆:新编酱卤烧腊大全》特邀中国烹饪大师董兵主持编写，力求为读者献上

最新最全的精品酱卤烧腊菜谱大全。全书分为酱卤、烧腊、熏味等几大类，共包含约400道经典酱卤烧腊菜品，并超值奉送16种实用酱卤汤汁配方。不仅详细讲解每种菜品的主料、原料、操作步骤，还告诉您成菜特点及烹饪中的小贴士。所有菜品都配有精美彩色照片，既赏心悦目又方便读者学习使用。

作者介绍:

董兵，1987年沈阳勺园饭店学习烹饪毕业；1987-1990年沈阳盛京饭店进修；1991-1993年辽宁皇宫大酒楼港式粤菜主管；1993-1994年沈阳木兰集团木兰酒店任厨师长；1995-1996年抚顺樱花旅游饭店任厨师长；1996-1999年沈阳安泰酒店任副厨师长；1999-2001年沈阳东宇大厦任行政总厨；2001-2003年沈阳高德餐饮集团行政总厨兼副总经理；2003-2004年沈阳市真味斋烤鸭坊、满一楼熏肉大饼连锁店总经理；2005-2006年沈阳假日大厦城市酒楼行政总厨；现任沈阳鑫缘饭店总经理兼行政总厨、真味斋烤鸭坊总经理。

个人荣誉：中国烹饪名师师从中国烹饪大师张奔腾先生；获中国·沈阳首届美食节金奖；获中国·沈阳首届消夏美食节金奖；获中国·沈阳第三届美食节金奖；东北三省家乐杯最具推广菜肴奖；沈阳烹饪协会常务理事；辽宁烹饪协会常务理事；法国奥古斯蓝带勋章。

个人作品：大众生活2000年美食连载；天元时尚2002年美食专栏；饮食科学2004年美食专栏；吉林科技出版社《新派辽菜》、《红楼宴》、《粤菜1000例》编委。

白光盘用户请关注QQ群240967602 1楼沙发 有网盘下载地址。

目录: 酱卤
精美糟卤全拼
麻辣鹅肝
麻辣鸭脖子
玫瑰卤虾
玫瑰卤鸭
美味糟香鸭
卤煮鸡
南味卤肉
沙姜嫩仔鸭
生卤脆萝卜
生卤日式牛肉
生卤青虾
糟卤黄豆全兔
生卤全拼
糟卤黄鳝
糟卤海虾
精卤羊腩
糟卤羊蹄
糟香鹌鹑
糟卤鱼皮肚
糟香卤肥鸡
糟嫩鸭
糟腌青鱼
生卤泰椒百叶
盐卤脆黄瓜
盐卤春笋

[illegible]

翅腿肉酱拼鸡膀爪酱腿带鸽脯荆豆角菜蟹猪白蛋翅尖张水花骨蹄鹌鹑椒肘全镜雁头蘸羊达蹄瓜酱狗海乳鸭猪豇腿油羊肉心河浸茭卤泡赛鱼驴鱼酱香蒜蚕酱狗肉杭虾鸡鸭皮鱼语羊财花羊大心宝头鸡板小鹅明大牛卷全溜香凤蘸狗海乳鸭猪豇腿油羊肉心河浸茭卤泡赛鱼驴鱼酱香蒜蚕酱狗肉杭虾鸡鸭皮鱼语羊财花羊大心宝头鸡板鸡浸浸卤豆腐卤味香瓜香香香腌鸭腌羊羊汁汁汁汁汁渍汁香口晶酱山子酿香辣层椒窃窃真真官香撕香酱酱辣辣酱酱酱豆酱酱酱黄酱酱酱酱酱酱酱酒口水辣老辣卤卤麻麻千泡泡窃清清升五手五香香香香

香辣酱天梯
香辣酱猪尾
香茅草鱼尾
一品酱香大排
一品酱猪手
盐卤鸭肝
招牌酱大骨
招牌酱骨架
白切羊肉
茶香卤肉
醋腌萝卜
葱油卤田鸡
醋腌藕
凤眼猪肝
茴香豆
咖喱鸭掌
六味萝卜
老北京卤煮
卤百叶
卤干豆腐串
卤火鸡腿
卤鸡心
卤水大肠
卤鸡胗
卤水鹅肠
卤水鹅脚
卤味烤羊腿
卤香菇素鸡
卤香小羊腿
卤香肉皮卷
卤鸭豆腐
卤猪皮
罗汉卤鱿鱼
豆豉鸭舌
香卤彩肠
四川泡菜
五香卤面筋
芥辣鸭掌
玫瑰豉油鸡
鲜辣凤爪
泡酱雪里蕻
五香鹅胗
烧腊
澳门烤花腩
陈皮兔腿
豉椒烤狗排
豉味烤鲈鱼
豉味叉烧肉
豉油皇浸鸡翅
豉油皇浸鹌鹑
豉油皇浸大肠
豉油皇猪拱嘴
豉O-田鸡
豉O-大排骨

豉Ö-烤鳗鱼
传统叉烧肉
传统烧花腩
脆皮猪手
吊烧大雁腿
吊炉填鸭
吊烧美极多宝鱼
吊烧全羊腿
吊烧泰椒羊蹄
古法吊烧鸡
黑椒蜜Ö-排骨
古味烧火鸡翅
美极酱烧骨
蜜味烧凤肝
蜜汁大雁腿
蜜汁鸡中翼
蜜汁烤鸭胗
蜜汁烤牛排
蜜汁烤猪肝
蜜汁烧肉排
蜜汁塘鲤鱼
蜜汁铁雀
麒麟片皮鸭
蜜汁猪肠头
烧鹅肝
烧桂花肠
烧酿猪大肠
羊肉叉烧
生烤鲫鱼
生烤美极牛排
生烤野兔
酸梅烤兔腿
蒜香烤全翅
泰式吊烧鸡腿
香烤羊脸
五味烤鳗鱼
盐黄蚬子
盐开边虾
盐罗氏虾
腊肠
腊鹅头
腊肚
腊鹅肫
腊凤爪
腊鸽
腊狗肉
腊鸡
腊海虾
腊脊骨
腊驴肉
腊墨鱼仔
腊牛鞭
腊牛肉
腊牛腱

腊牛舌
腊牛尾
腊肉
腊肉排
腊鸭
腊兔
腊鸭颈
腊鸭舌
腊羊脸
腊制风酱鸭
腊鱼
腊猪耳
腊猪肝
腊猪手
腊猪头肉
炭烧猪颈肉
炭烧肥牛
炭烧鸡脆骨
炭烧泥鳅鱼
炭烧墨鱼仔
炭烧牛柳芥蓝
炭烧牛蛙
炭烧农家大鹅
炭烧排骨地瓜
炭烧鲈鱼
炭烧鹿肉
炭烧鸡翅中
炭烧小肥羊
炭烧小黄花鱼
炭烧海兔
炭烧乳鸽
炭烧茄子
炭烧银鳕鱼
炭烧野兔肉
炭烧竹节虾
炭烧虾爬子
炭烧雅片鱼
炭烧猪手
炭烧鸭脯肉
炭烧鱼杂
炭烧猪肉筋
炭烧猪肚
炭烧野生鱼头
炭烧野生甲鱼
炭烧鸭翅根
炭烧海刀鱼
炭烧肥羊排
炭烧八爪鱼
炭烧白灵菇
炭烧菜心
炭烧茶树菇
炭烧大鲍
炭烧茶香肉
炭烧带子

烤鸡肉串
烤鸡皮
烤鸡脆骨
串烧鹿肉
串烧黄喉
串烧牛肉丸
烤棒鱼干串
烤鸡头串
烤鸡心串
烤丹东飞蟹
烤鸡腿串
烤丹东蚬子
烤多春鱼
烤肥肠串
烤鹅头串
烤海螺
烤干豆腐卷
烤海肠
烤哈密瓜
烤尖辣椒
烤架豆王
烤臭干子
烤鸡胗串
烤蚕蛹串
烤菜心
烤鸡翅串
烤鸡脖串
烤大蒜串
烤红肠
烤大连鲍
烤大地韭菜
串烧鱿鱼头
串烧猪肚螺头
烤土豆片
骨肉相连
烤馒头片
烤明太鱼
烤全鱿
烤鳎板鱼
烤鲜藕
烤毛蚶
烤羊腰
烤蔬菜豆卷
烤牛筋串
烤生蚝
烤鸭下巴
烤五花肉
熏味
A极熏肉
碧薄蓉熏肥肠
茶香熏猪肝
葱香熏狗肉
葱香熏翅中
葱香熏排骨

丁香 香叶 蓉 熏三 笨 鸡蛋
荷花 熏羊 文 鱼
红茶 熏狗 脸
花椒 熏肉
红糖 熏猪 耳
花椒 熏蹄
六味 熏海 参
六味 熏鸡 肚
六味 熏蹄 筋
南姜 熏鸭 翅
麻辣 熏鸭 脖
砂糖 熏五 花肉
砂糖 熏鸭 掌
山柰 片 熏 鹌蛋
手撕 熏狗 肉
熏 鸽蛋
孜然 熏牛 小腿
熏鸡 脖
熏鸡 架
熏鸡 头
熏鸡 胗
熏鳗 鱼
熏鸡 爪
熏青 豆
熏竹 笋
熏五 香 鱼
松茸 熏鲍 鱼
五香 熏鸡
铁锅 熏鸭 头
五香 熏鹿 肉
五香 熏肉 皮
五香 熏乳 鸽
五香 熏虾 丸
五香 熏羊 腿
五香 熏鸭 脯
五香 熏鱿 鱼
五香 熏猪 舌
五香 熏猪 肘
香 草 熏天 鹅蛋
香 熏鲫 鱼
香 葱 熏鳊 鱼
香 熏金 钱肚
香 熏墨 鱼丸
香 熏山 野兔

• • • • • (收起)

[新编酱卤烧腊大全_下载链接1](#)

标签

菜谱

评论

[新编酱卤烧腊大全 下载链接1](#)

书评

[新编酱卤烧腊大全 下载链接1](#)