

<<川味特色菜肴>>

图书基本信息

书名：<<川味特色菜肴>>

13位ISBN编号：9787200035834

10位ISBN编号：7200035831

出版时间：1998-01

出版时间：北京出版社

作者：吕懋国

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<川味特色菜肴>>

书籍目录

目 录

川菜说略

序

炒、爆、熘

荸荠虾仁 三鲜蛎黄 火爆海螺肉
 鱼香鲜贝 虾淖鱼翅 醋熘墨鱼花
 鲜熘海蜇丝 蛋淖海蜇卷 宫保大虾
 芹黄鱼丝 醋熘鱼丁 锅巴鱼片
 川味虾仁 鱼香虾仁 腰果虾仁
 糊辣杏仁虾 雪花蟹淖 青椒蟹柳
 海参熘鸡片 鲜花带子 双仁鲜贝
 甜椒熘鲜贝 子姜鲜贝 糊辣鲜鱿鱼
 锅巴鱿鱼 子姜海螺 鱼香竹蛰
 锅衣竹蛰 火爆鲍鱼条 白油肝片
 火爆腰花 腊肉荷兰豆 回锅肉
 生爆盐煎肉 鱼香牛肉丝 水滑肉片
 白油肉片 小滑肉 甜椒肉丝
 葱白肉丝 香辣回锅肉 回锅香肠
 榨菜肉丝 金针菇肉丝 腊肉蕨菜
 火爆双脆 小煎鸡 宫保鸡丁
 锅巴鸡片 蒜苔熘鸡丝 醋熘凤脯
 糊辣脆花 姜爆鸭丝 鲜熘鸭肝
 家常牛肉丝 火爆毛肚 青椒牛肉丝

拌

四味鲍鱼 蜇皮拌虾仁 酸辣海虹
 春笋拌鳝丝 麻辣鲫鱼 糖醋酥鱼
 青豆虾仁 椒盐酥虾 芹黄拌蟹柳
 葱油海参 姜汁鲜贝 姜汁嫩鱿鱼
 葱油鲜鱿卷 刺瓜拌竹蛰 鱼香蛙腿
 椒麻蛙腿 麻辣鱼脯 双味鱼片
 姜绒鳝丝 蒜泥拌冻肘 蒜泥白肉
 麻辣脆花 蒜茸黄喉丝 四味黄喉卷
 椒麻鸡块 怪味鸡丝 花仁萝卜干
 素拌三丁 糊辣笋条 姜汁菠菜
 酸辣蒜苔 香油花菜 葱油苦瓜
 蒜泥黄瓜 虾米拌黄瓜 烧拌冬笋
 葱油甜椒 香油芹菜 麻辣萝卜丝
 花仁豆腐干 蒜泥蚕豆

炸

酱糟酥鱼 五香熏鱼条 茄汁鲫鱼
 炸收油爆虾 麻辣螺丝 葱酥带鱼
 糖醋鸭舌 芝麻肉丝 陈皮兔丁
 玫瑰牛肉 家常脆皮鱼 果汁脆皮鱼条
 软炸虾包 鱼香酥虾仁 香酥脆银鱼
 蛋酥鱼 酥炸虾球 青椒虾仁

<<川味特色菜肴>>

鱼香秋蟹 鱼香鲜贝球 椒盐酥带鱼
软炸蒸肉 鱼香酥皮鸡糕 麻酥鸡排
香酥鸭子 鱼香粉丝鹌 麻辣鹌鹑
油淋蛙腿 鱼香藕盒 蛋酥花仁
鱼香蚕豆 花椒鳝段

烩

清烩虾仁 雪衣鱿鱼 三丁烩虾仁
烩虾腰 鱼烩蟹柳 银杏烩鲜贝
蹄花鱼肚 蛋卷鱼肚 香菌烩海螺
鸽蛋鲍鱼 三鲜鱼片 玉片蜇头
翡翠蹄筋 三鲜蘑菇

煽

干煽鱿鱼丝 青椒煽鳝丝 干煽鳝鱼
干煽蛙腿 干煽肉丝 干煽子鸡
干煽冬笋 干煽苦瓜 干煽黄豆芽
干煽季豆

蒸

荷叶蒸肉 卷筒咸烧白 夹沙肉
枸杞汽锅鱼 绣球干贝 凉粉鲫鱼
粉蒸鲜鱼 蒜香大虾 姜汁蒸蟹
肉馅鱼肚 清蒸江团 姜绒江团
鸽蛋江团 家常青鳉 油烹清蒸鳊鱼
腐乳扣肉 豉汁蒸排骨 粉蒸鸡
盐水鸭 清蒸茄条

甜食

冰糖银耳鹌蛋 八宝锅珍 水晶八宝饭
玉黍鲜果羹 炒核桃泥 炒苕泥
枸杞银耳羹 冰汁魔芋 醉豆腐

煮、氽、煨、炖

菜汤鱼 绿豆冬瓜汤 坛子肉
砂锅鳊鱼 砂锅鱼头 蟹羹汤
水煮海参 双味龙虾 鸡纵鱿鱼汤
奶汤鱼肚 水煮螺片 金针海螺汤
鸽蛋鲍片汤 绣球鱼翅 清蒸足鱼
清炖青鳉 酸菜蛙腿（火巴）豌豆肥肠汤
肉卷汤 酸菜鸡丝汤 人参乌骨鸡
归芪炖鸡汤 砂锅乳鸽 三菌炖鸡
带丝全鸭 皮蛋番茄汤 冰糖煨足鱼
红枣煨肘 东坡肉

烧

豆瓣石爬鱼 豆腐鲫鱼 软烧泡菜鱼
肉末鲢鱼 麻辣炆锅鱼 家常鱿鱼
泡菜鳝鱼段 红烧带鱼 油丁带鱼
糊辣青鳉 鱼香大虾 葱烧肥蟹
蜀味大蟹 葱烧蟹柳 黄龙吐珠
干烧海参 葱椒鱼肚 双海烩
干烧鱼翅 红烧鱼唇 葱烧鲍鱼

<<川味特色菜肴>>

红烧鱿鱼 三菇烧鱼肚 白汁鱼肚
鲜笋烧海螺 麻辣田螺 香糟肉
焦皮肘子 豆筋烧肉 佛珠烧肥肠
家常脑花 太白凤翅 姜汁热味鸡
板栗烧鸡 雪魔芋烧鸭 花椒鸭块
黄焖兔块 太白鸡 三鲜豆腐
臊子鱼鳞茄 酱烧茄子 鱼香茄子
肉末粉条 小白菜芋艿 金钩瓜方
干贝烧葵菜 鸡蒙葵菜 蒜烧平菌
家常豆腐 白菜板栗 白油豆腐
五香牛舌
后记

<<川味特色菜肴>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>