

<<山东菜集锦>>

图书基本信息

书名：<<山东菜集锦>>

13位ISBN编号：9787503215223

10位ISBN编号：7503215224

出版时间：1982-05

出版时间：中国旅游出版社

作者：北京民族饭店

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>

<<山东菜集锦>>

书籍目录

目录

山珍海味类

一金丝燕菜卷

二通天官燕

三四喜燕菜

四百鸟拌冷燕

五扒黄肉翅

六鹅眉鱼翅

七桃锤扒鱼翅

八沙锅鱼翅

九干火靠鱼翅

一 清汤金鱼翅

一一 红油鱼翅

一二 三丝鱼翅

一三 卷筒兰花翅

一四 宝鸭藏翅

一五 云腿扒熊掌

一六 蒜子烧象鼻

一七 高汤银耳

一八 明月银耳汤

一九 余银耳乌龙汤

二 茉莉银耳

二一 虾子烧广肚

二二 龙菊广肚

二三 乌龙扒广肚

二四 烧炸广肚

二五 烧鸡脯广肚

二六 糟烩广肚蛋白

二七 山东海参

二八 沙锅猪婆参

二九 葱扒大乌参

三 胡辣海参汤

三一 乌龙藏猪

三二 虾子烧海参

三三 乌龙吐珠

三四 清烩海参片

三五 干贝扒猩唇

三六 锅煽鲍鱼盒

三七 扒龙须鲍鱼

三八 彩霞烤网鲍

三九 鸡油网鲍菜心

四 麻酱紫鲍

四一 原汁鲍鱼

四二 云腿扒猴头

四三 沙锅凤脯头蘑

<<山东菜集锦>>

四四 纱窗明月汤
四五 翠杆蛇皮
四六 瓢凤茸竹荪汤
四七 四丝干贝
四八 红烧干贝
四九 干贝肚块
五 油爆鲜贝
五一 盐爆鲜贝
五二 清蒸鲜贝
五三 白烩鲜贝
五四 红扒鱼唇
五五 海红鱼唇
五六 沙锅糟蛋鱼唇
五七 蟹黄扒鱼唇
五八 烩酸辣鱼唇
五九 鱼骨白烧海参
六 烩鱼骨两丁
六一 红烧龙鱼肠
六二 奶汤龙鱼肠
六三 双色鱿鱼卷
六四 盐爆鱿鱼卷
六五 烩鱿鱼丝
六六 沙锅鱿鱼鸡脯
六七 沙锅趸皮
六八 白扒趸皮
六九 红烧趸皮
七 炸蛎黄
七一 锅煽海蛎子
七二 烩海蛎子盖韭
七三 盐爆海肠子
七四 盖韭炒海肠子
七五 烩海肠子
七六 螺衣凤片
七七 爆炒螺肫
七八 青韭炒蛭子
七九 雪片蛭子
八 木樨蚬子
八一 水炒鸡蛋蛤仁
八二 盖韭炒青蛤
八三 野参群鲜汤
野味类
八四 清汤鹿尾
八五 云腿扒鹿尾
八六 御府鹿尾
八七 烤鹿方
八八 金华扒驼峰
八九 红烧哈什蟆

<<山东菜集锦>>

九 五香哈什蟆腿

九一 火腿扒鹿膝

九二 沙锅鹿膝

九三 清汤鹿膝

九四 炒山鸡片雪菜

九五 结汁山鸡

九六 五香焖铁雀

九七 炸铁雀

九八 御酱铁雀

九九 网油烤飞龙

— 清炖飞龙

— 一清汤飞龙

— 一芙蓉飞龙

— 三酥炸大雁

— 四炸松仁犴鼻

— 五红烧犴鼻

— 六烤兔肉

— 七黄酒焖兔

— 八脆皮鸽

— 九口蘑蒸乳鸽

—— 白鸽归巢

—— 炒头脯

鱼类

—— 二清蒸加吉鱼

—— 三珍珠加吉鱼

—— 四清蒸潘鱼

—— 五酱汁鱼

—— 六拖煎黄鱼

—— 七糟熘鱼片

—— 八侉炖目鱼

—— 九干烧目鱼中段

—— 二醋椒活鱼

—— 一家常熬黄鱼

—— 二脱骨桂鱼

—— 三煎桂鱼盒

—— 四糖醋大码鱼

—— 五云腿三片鱼

—— 六抓炒鱼条

—— 七煎瓢桂鱼

—— 八鲜莲鱼丁

—— 九浪花桂鱼

—— 三卷筒桂鱼

—— 三一油泼活鱼

—— 三二卷龙顶凤

—— 三三恰乌鱼蛋

—— 三四赛螃蟹

—— 三五红烧鳊鱼

<<山东菜集锦>>

- 一三六 清炖鳗鱼
- 一三七 盖韭炒桃花骚
- 一三八 干爆斗鱼
- 一三九 糖醋鲤鱼
- 一四 清蒸活鱼卷
- 一四一 锅煽银鱼
- 一四二 糟熘三白
- 一四三 烤桂鱼扇
- 一四四 富贵鱼
- 一四五 青蛤氽鲫鱼
- 一四六 浇汁鳝片
- 一四七 明月青龙段
- 一四八 炒鳝鱼丝
- 一四九 沙锅鱼头
- 一五 干烂鱼片
- 一五一 逢年烧鱼
- 一五一 茄汁鱼腐
- 一五三 辣鱼粉皮
- 一五四 果汁桂鱼卷
- 一五五 炸芝麻鱼条
- 一五六 清蒸鳗鱼
- 一五七 烧桂鱼扣
- 一五八 白扒裙边
- 一五九 红烧活鱼片
- 一六 油爆鱼肝丁
- 虾蟹类
- 一六一 盘龙珍珠
- 一六二 炸烹大虾
- 一六三 清蒸鲜虾
- 一六四 糖炒虾瓣
- 一六五 棒棒凤尾虾
- 一六六 油焖大虾
- 一六七 雪花虾片
- 一六八 炸月光饼
- 一六九 清炒虾仁
- 一七 西法板虾
- 一七一 煎虾饼
- 一七二 烩虾仁
- 一七三 干烂虾仁
- 一七四 炸琵琶虾
- 一七五 锦绣龙虾
- 一七六 空心虾脯
- 一七七 炸虾铃
- 一七八 炆活虾
- 一七九 金鱼虾
- 一八 炸海蟹
- 一八一 炸瓢海蟹盖

<<山东菜集锦>>

- 一八二 炸熘紫蟹
- 一八三 紫蟹菊花涮鱼锅

鸭类

- 一八四 脱骨半素鸭
- 一八五 冬菜烤鸭
- 一八六 酒蒸鸭子
- 一八七 御府鸭块
- 一八八 干火靠鸭子
- 一八九 水晶鸭子
- 一九 三夹鸭子
- 一九一 柴把鸭子
- 一九二 云腿扒鸭
- 一九三 炸芙蓉鸭条
- 一九四 烩鸭丁油皮
- 一九五 网油爆鸭子
- 一九六 清炸鸭肫
- 一九七 糟蒸鸭肝
- 一九八 香酥鸭子
- 一九九 碧桃酥鸭
- 二 烩鸭四宝
- 一 一油爆鸭丁
- 二 一掌上明珠
- 二 三余银耳鸭舌
- 二 四炒烧鸭丝掐菜
- 二 五万子酥鸭
- 二 六冬菜扒鸭
- 二 七明月宝鸭

鸡类

- 二 八沙锅鸡
- 二 九炖口蘑龙凤球
- 二一 玉棍鸡
- 二一一 担担鸡
- 一一二 干爆鸡丁
- 一一三 酱爆鸡丁
- 二一四 烩两鸡丝
- 二一五 生菜扒鸡腿
- 二一六 纸包鸡
- 二一七 油淋鸡
- 二一八 酱爆熏鸡
- 二一九 冬菜烤鸡
- 二二 鲜莲鸡丁
- 二二一 姜芽鸡片
- 二二二 炒生鸡丝
- 二二三 烩鸡糕
- 二二四 炸鸡锤
- 二二五 蜂窝鸡
- 二二六 荷花鸡柳

<<山东菜集锦>>

- 二二七 鸡里蹦
- 二二八 锅煽鸡
- 二二九 浇油鸡
- 二三 油泼鸡
- 二三一 油冲鸡脯
- 二三二 炸八块
- 二三三 香榧焖鸡脯
- 二三四 苹果鸡
- 二三五 抓炒鸡丝
- 二三六 荷叶米粉鸡
- 二三七 炸鸡椒
- 二三八 苦芽炒鸡丝
- 二三九 宝镜鸡盒
- 二四 冬虫草焖鸡块
- 二四一 果汁全鸡
- 二四二 松子全鸡
- 二四三 奎元炖鸡
- 二四四 草菇蒸鸡
- 二四五 茄汁煎鸡脯
- 二四六 炒芙蓉鸡片
- 二四七 野参母鸡棒
- 猪肉类
- 二四八 桂花肘棒
- 二四九 炸金钩棒
- 二五 雪梨肘棒
- 二五一 椒盐肘子
- 二五二 冰糖肘子
- 二五三 砂仁肘子
- 二五四 糊皮肘子
- 二五五 螺炖肘花
- 二五六 清炸里脊
- 二五七 花棍里脊
- 二五八 双烤肉
- 二五九 炸松子里脊卷
- 二六 炒碧桃里脊
- 二六一 炒腰果里脊
- 二六二 水煽七星里脊
- 二六三 清蒸火方
- 二六四 山东丸子
- 二六五 大蹄扒海参
- 二六六 勺里拌加烂蒜
- 二六七 凉冻绿豆肘
- 二六八 马莲肉
- 二六九 锅煽腰盒
- 二七 油爆双脆
- 二七一 九转肥肠
- 二七二 金缸肥肠

<<山东菜集锦>>

- 二七三 炸肉骨碌烹
- 二七四 烩肥肠加烂蒜
- 二七五 番茄腰柳
- 二七六 锅烧小蹄膀
- 二七七 肝糕汤
- 二七八 过油肉
- 二七九 炒木樨肉
- 二八 油爆肉丁
- 二八一 沙锅炖吊子
- 二八二 荠菜肉卷
- 二八三 紫桂焖大排
- 二八四 红烧肉
- 二八五 夜香猪柳
- 二八六 噜苏腰花
- 二八七 网油椿榻
- 二八八 炸佛手通脊
- 二八九 苏造丸子
- 二九 烩管廷脊髓
- 二九一 酱爆肉丁
- 牛羊肉类
- 二九二 沙锅牛尾
- 二九三 沙锅散丹
- 二九四 云腿油卤牛头
- 二九五 红烧牛鞭
- 二九六 盐爆散丹
- 二九七 烩银丝
- 二九八 煨牛肉
- 二九九 扒海羊
- 三 烧羊肉
- 三 一红扒牛蹄筋
- 三 二瓢牛尾
- 三 三蒜子牛蹄黄
- 蛋品蔬菜类
- 三 四虎皮鸽蛋
- 三 五象眼鸽蛋
- 三 六雪里藏珠
- 三 七炸熘松花蛋
- 三 八熘黄菜
- 三 九荷包鸡蛋菜苔
- 三一 云片鸽蛋
- 三一 香蕉锅炸
- 三一 干烧冬笋
- 三一 三虾子烧冬笋
- 三一 四彩霞烧冬笋
- 三一 五糟煨冬笋
- 三一 六清汤龙须菜
- 三一 七鸡油龙须菜

<<山东菜集锦>>

- 三一八 扒龙须双菜
- 三一九 云丝瓢龙须
- 三二 锅爆龙须
- 三二一 鲜蘑盖菜心
- 三二二 奶汤茭白
- 三二三 虾子茭白
- 三二四 糟煨蒲菜
- 三二五 鲜蘑烧扁豆
- 三二六 铁素四色球
- 三二七 玉树花园
- 三二八 花菇全素
- 三二九 松子香菇
- 三三 钳子米芹黄
- 三三一 翡翠羹
- 三三一 干煸鲜蘑
- 三三三 鸡油炒蚕豆
- 三三四 珊瑚豌豆
- 三三五 干煎瓢青红椒
- 三三六 冬瓜盅
- 三三七 瓢菜花
- 三三八 烹掐菜
- 三三九 菱米焖鸭腰扁豆
- 三四 鸡粥鲜桃仁
- 三四一 沙锅白菜
- 三四二 扒脊髓菜心
- 三四三 奶油扒菜心
- 三四四 栗子烧白菜
- 甜菜类
- 三四五 桂花山药托
- 三四六 糖熘山药
- 三四七 炒三泥
- 三四八 蜜三果
- 三四九 冰糖莲子
- 三五 蜜汁山药
- 三五一 蜜汁金枣莲子
- 三五二 雪山樱桃
- 三五三 核桃酪
- 三五四 蜜露西瓜
- 三五五 江米梨
- 三五六 八宝银瓜
- 三五七 冰糖哈什蟆油
- 三五八 薏米西米羹
- 三五九 冰糖葛仙米
- 三六 杏仁豆腐
- 三六一 拔丝葡萄
- 三六二 琥珀莲子
- 三六三 拔丝金银卷

<<山东菜集锦>>

三六四 冰糖桂圆莲子

其它类

三六五 酸菜火锅

三六六 什锦火锅

三六七 什锦一品蓝子

三六八 一品锅

三六九 沙锅豆腐

三七 锅爆豆腐

三七一 荷花莲蓬豆腐

三七二 八宝豆腐箱

三七三 姜豆腐

三七四 油泼瓢豆腐角

三七五 香椿煎豆腐

三七六 烫豆腐

三七七 渡面筋

三七八 松子豆腐

三七九 烩割嗦

冷菜类

三八 风桂花里脊

三八一 风活鲤鱼

三八二 风鸭

三八三 五香鱼

三八四 熏青鱼

三八五 番茄鱼条

三八六 葱椒鱼条

三八七 酥鲫鱼

三八八 炝青蛤

三八九 香糟鸭子

三九 五香酱鸭

三九一 红花鸭子

三九二 碧桃鸭卷

三九三 盐水鸭腰

三九四 山东烧鸡

三九五 茉莉花薰鸡

三九六 盐水白鸡

三九七 三丝拌洋粉

三九八 拌鸡丝粉皮

三九九 羊糕

四 油爆青虾

四 一面酱拌牛舌

四 二蟹肉卷

四 三桂花猪肚

四 四罗汉肚

四 五松子鸡丁

四 六蛋皮肉卷

四 七清酱肉

四 八怪味白肉

<<山东菜集锦>>

- 四 九 陈皮牛肉
- 四一 叉烧肉
- 四一一 烤酱豆腐肉
- 四一二 熏里脊肠
- 四一三 双色蛋肠
- 四一四 粉肠
- 四一五 油浸咸鱼
- 四一六 酒醉冬笋
- 四一七 姜汁扁豆
- 四一八 番茄菜卷
- 四一九 辣白菜
- 四二 珊瑚白菜
- 四二一 海米芹黄
- 四二二 芥末墩儿
- 四二三 烤麸
- 四二四 素鸡
- 四二五 火靠素排骨
- 四二六 素卷肘
- 四二七 素酱肉
- 四二八 香辣鸡丁
- 四二九 花生粘
- 四三 琥珀桃仁
- 四三一 紫菜卷
- 四三二 凤尾青笋
- 面点类
- 四三三 家常面
- 四三四 抻面
- 四三五 拌汤面
- 四三六 御府汤面
- 四三七 肉丁鱼子干炸酱面
- 四三八 温拌面
- 四三九 荷花酥
- 四四 酥盒子
- 四四一 核桃酥
- 四四二 枣泥白玉兔
- 四四三 冬菜肉末酥卷
- 四四四 一品烧饼
- 四四五 炸羊尾
- 四四六 天津包子
- 四四七 山东包子
- 四四八 三鲜棉花蒸饺
- 四四九 五色蒸饺
- 四五 蛋黄烧麦
- 四五一 小麻花
- 四五二 水果酥塔
- 四五三 咖喱酥饺
- 四五四 海棠酥

<<山东菜集锦>>

- 四五五 煎虾酥盒
- 四五六 萨其玛
- 四五七 芙蓉糕
- 四五八 奶油炸糕
- 四五九 蒸黄糕
- 四六 方脯
- 四六一 鲜奶糕
- 四六二 莲子糕
- 四六三 炸春卷
- 四六四 萝卜丝饼
- 四六五 清油饼
- 附：面点馅制法
- 一 猪肉馅
- 二 三鲜馅
- 三 五仁酥馅
- 四 麻蓉馅
- 五 豆沙馅
- 六 枣泥馅
- 干货原料与珍品加工方法
- 一 燕菜
- 二 鱼翅
- 三 海参
- 四 鱼肚
- 五 熊掌
- 六 鱿鱼
- 七 蹄筋
- 八 趸皮
- 九 龙鱼肠
- 十 干贝
- 十一 海米
- 十二 香菇
- 十三 猴头蘑
- 十四 象鼻子
- 十五 鹿尾
- 十六 鹿膝
- 山东菜常用调料简介
- 葱姜油
- 花椒油
- 葱椒
- 辣椒油
- 毛姜水
- 花椒水
- 茵陈酒
- 糖色
- 香糟酒
- 腌花椒
- 葱

<<山东菜集锦>>

鲜姜
大蒜
青蒜
香菜
药料
五香料
汤的制法
一 五香酱汤
二 红卤汤
三 清汤
四 奶汤
宴会菜单
全鹿席
宴会菜单(春)
宴会菜单(夏)
宴会菜单(秋)
宴会菜单(冬)
鸡蛋席
全猪便席
满汉酒席
老年人便宴
山东地区便宴

<<山东菜集锦>>

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>