

<<湘菜>>

图书基本信息

书名：<<湘菜>>

13位ISBN编号：9787508011585

10位ISBN编号：7508011589

出版时间：1997-01

出版时间：华夏出版社

作者：林世德

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>

<<湘菜>>

书籍目录

目录

湘菜概述

- 1.组庵玉结鱼翅
- 2.鸡茸鲍鱼
- 3.荷花鱼肚
- 4.红烧鱼皮
- 5.鸡汁透味参鲍
- 6.一品海参
- 7.珧柱海参
- 8.菊花鱿鱼
- 9.酸辣鱿鱼卷
- 10.金鱼戏莲
- 11.龙舟载宝
- 12.奶汤双味
- 13.酱汁肘子
- 14.红煨方肉
- 15.网油酥方
- 16.荷叶粉蒸肉
- 17.冬笋腊肉
- 18.藜蒿炒腊肉
- 19.湘西酸肉
- 20.桂花蹄筋
- 21.奶汤生蹄筋
- 22.汤泡肚尖
- 23.红煨牛肉
- 24.红烧牛蹄筋
- 25.发丝牛百页
- 26.烩牛脑髓
- 27.清炖黑山羊
- 28.红煨羊蹄花
- 29.砂锅炖狗肉
- 30.酸辣狗肉
- 31.焦盐兔片
- 32.开屏柴把桂鱼
- 33.软蒸火夹桂鱼
- 34.玉带双味鱼饺
- 35.洞庭三味鱼
- 36.湘江脆皮鱼
- 37.翠竹粉蒸鱼回鱼
- 38.龙女一斛珠
- 39.鸳鸯鲤
- 40.芙蓉鲫鱼
- 41.芙蓉鱼排
- 42.汤泡菊花鱼
- 43.银针鸡汁鱼片

<<湘菜>>

44. 祁阳笔鱼
45. 原汁武陵水鱼
46. 红煨水鱼裙边
47. 朝珠八宝水鱼
48. 洞庭玉珠水鱼
49. 洞庭金龟
50. 红烧鳝片
51. 子龙脱袍
52. 红煨白鳝
53. 葵花虾饼
54. 青炒双银
55. 焦炸鳅鱼
56. 油焖火焙鱼
57. 麻辣子鸡
58. 东安子鸡
59. 油淋庄鸡
60. 红煨八宝鸡
61. 油淋糯米鸡
62. 左宗棠鸡
63. 潇湘三味鸡
64. 芙蓉鸡片
65. 清汤滑鸡球
66. 板栗煨鸡
67. 桃源铜锤鸡腿
68. 醋焖鸡三件
69. 溜野鸡片
70. 麻仁香酥鸭
71. 爆炒血鸭
72. 洞庭野鸭
73. 黄焖子铜鹅
74. 芙蓉脆皮乳鸽
75. 花菇无黄蛋
76. 口蘑烩鸽蛋
77. 香桃鹌鹑蛋
78. 红烧寒菌
79. 冰糖湘莲
80. 拔丝湘莲
81. 双麻荸荠饼
82. 锦绣猴头
83. 双味素翅
84. 酥炸兰花冬笋
85. 菊花竹荪汤
86. 奶汤冻菌白菜苞
87. 荷包豆腐
88. 胖大海杞子羹
89. 珊瑚黄瓜
90. 油焖双冬

<<湘菜>>

- 91.玫瑰藕饼
- 92.南瓜苕豆皮卷
- 93.腊味合蒸
- 94.珍珠红梅鸭掌
- 95.双味龙凤菊
- 96.三元八宝鹤鹑
- 97.海马响三鞭
- 98.五元龟梨盅
- 99.虫草柴把鸭
- 100.药制牛鞭
- 101.龟羊汤
- 102.腊肉炖鳝片
- 103.清炖鸡龟
- 104.清汤火方樱菇
- 105.鳝鱼羹蒸蛋
- 106.油炸臭豆腐
- 107.姊妹团子
- 108.碱水粽子
- 109.龙脂猪血
- 110.悠 馓
- 111.鲜肉大包
- 112.金钩萝卜饼
- 113.双麻饼
- 114.荷花酥
- 115.透明珍珠丸
- 116.脑髓卷
- 117.银丝卷
- 118.鱿鱼春卷
- 119.皱纱馄饨
- 120.麻圆团
- 121.心肺汤圆

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>