

<<山东风味>>

图书基本信息

书名：<<山东风味>>

13位ISBN编号：9787508012155

10位ISBN编号：7508012151

出版时间：1997-12

出版时间：华夏出版社

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>

<<山东风味>>

书籍目录

目录  
畜肉类  
寿康三补万福肉  
油爆双脆  
油爆双花  
滑炒里脊丝  
炒肉拉皮  
九转大肠  
清炸大肠  
鹌脯凤尾大肠  
脆皮大肠  
元宝肘子  
锅烧肘子  
糖醋菊花里脊  
酱爆里脊  
余芙蓉黄管  
山东蒸丸  
溜肝尖  
汤爆肚仁  
竹筒焖肋骨  
油焖三补猪掌  
彩珠赛熊掌  
单县羊肉汤  
葱爆羊肉丁  
扒牛肉条  
禽蛋类  
百鸟朝凤  
奶汤八宝布袋鸡  
一卵孵双凤  
德州扒鸡  
香酥鸡  
油泼鸡  
八仙遥池聚会  
砂锅双参家凤  
浮油鸡片  
金鸽献珍  
炒鸡丝  
龙凤双腿  
炸鸡椒  
凤戏牡丹  
锅烧鸭  
神仙鸭子  
八宝葫芦鸭  
白扒鸭舌  
白扒鸭筋

## &lt;&lt;山东风味&gt;&gt;

## 水产类

如意桃花虾  
荔枝牡丹虾  
燕窝凤尾虾  
罗汉大虾  
全虾三做  
群龙闹巢  
群龙戏珠  
火靠大虾  
群龙献宝  
蝴蝶戏牡丹  
鲜桃虾  
加沙虾球  
葱油对虾  
灌汤虾球  
锅榻黄鱼  
整鱼两吃  
清蒸加吉鱼  
再跃龙门  
?五柳金鱼面  
糟溜鱼片  
飞燕全鱼  
糖醋鲤鱼  
茄汁蛙鱼  
烤花揽桂鱼  
烤加吉鱼  
龙鳞鲨鱼  
孔雀鱼  
茄汁松鼠鱼  
醋椒鱼  
飞燕归巢  
白汁瓢鱼  
红鲷嬉珠  
绉纱全鱼  
绣球全鱼  
扒鱼脯  
银丝全鱼  
锅煽鱼盒  
扒三色鲜贝鱼丸  
茄汁全鱼卷  
茄汁珊瑚鱼  
凤尾鱼卷  
四喜鱼卷拼八宝  
菊花茄子  
火龙鱼卷  
翡翠梅花扒鱼浮  
干煎黄鱼

<<山东风味>>

碧绿锅煽河鳗  
干炸赤鳞鱼  
溜鱼片  
烧麦爆乌鱼花  
蒜末甲鱼  
福寿甲鱼  
罐焖甲鱼  
西施浣纱  
芙蓉西施舌  
汆西施舌  
软炸蛎黄（金锅炸鱼）  
炝天鹅蛋  
鹬蚌相争  
金钱鲍鱼  
百花红袍鲍鱼  
扒原壳鲍鱼  
芦笋扒鲍鱼  
群鲍拜母  
龙舟载情  
油爆海螺  
凤腿螺花  
明火海螺  
虾蝶戏螺花  
赛鲜鲍  
三鲜蛋包丸  
鸳鸯三鲜汤  
纸包蚝油三鲜  
锅烧豆苗海鲜  
威锤芙蓉全蟹  
雪丽大蟹  
酱爆毛蟹  
芝麻鲜贝串  
明灯引航  
全家福  
干货类  
清汤燕菜  
白扒通天翅  
鲍花绣球鱼翅  
蟹黄鱼翅  
荷花鱼翅盅  
葱烧海参  
西兰鸽蛋海参  
鸡米海参  
山东海参  
双参鞭花  
白扒裙边  
扒熊掌

<<山东风味>>

鸡茸干贝  
踏雪寻梅  
烩乌鱼蛋  
鸡茸鱼肚  
虾籽烧蹄筋  
素菜类  
奶汤蒲菜  
珍珠金钱瓜  
扒干贝冬瓜球  
扒口蘑芦笋  
扒三白  
博山豆腐箱  
什锦小豆腐  
柳叶清汤素燕  
红烧面筋  
锅煽豆腐  
三美豆腐  
炸豆腐丸子  
甜菜类  
挂霜丸子  
酥白肉  
拔丝苹果  
拔丝金枣  
蜜汁双宝  
蜜汁山药墩  
诗礼银杏  
琥珀莲子  
冰糖莲子  
八卦鸳鸯泥  
三不粘  
梅雪争春  
面点类  
千层酥  
济南扁食  
鹅脖银丝卷  
景芝三盖饼  
春饼  
月  
泰山豆腐面  
菊花迎宾  
春卷  
玉兰酥  
清油盘丝饼  
高桩馍  
海棠酥  
蟹黄灌汤包  
状元饺

<<山东风味>>

花素蒸饺  
如意酥  
牡丹酥  
临清烧卖  
蓬莱小面  
鸡肉糝  
萝卜丝饼  
兰花酥  
雪花龙须面  
油旋  
细饅子  
荠菜烧卖  
佛手酥  
鱼肉水饺  
福山拉面  
元宝酥  
四喜饺  
蟹壳黄  
荷花酥  
金鱼戏莲

<<山东风味>>

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>