

<<正宗粤菜160种>>

图书基本信息

书名：<<正宗粤菜160种>>

13位ISBN编号：9787508208770

10位ISBN编号：7508208773

出版时间：2002-12

出版时间：金盾出版社

作者：上海华东大酒店 编

页数：148

字数：64000

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>

<<正宗粤菜160种>>

内容概要

这是一本介绍粤菜烹调技艺的实用图书。

它在讲述粤菜历史发展和特色的基础上，分畜肉、禽蛋、水产、山珍海味、素菜、其他菜品、点心和汤煲等八类，介绍了160款具有代表性的粤菜的用料配比、制作方法及成菜特点，粤菜常用的烹制方法和调味手法均已表述其中。

本书一菜一图，形象直观，易懂好学，适宜于家庭阅读使用，也可供餐饮业人员学习参考。

<<正宗粤菜160种>>

书籍目录

(目录括弧中有两组数的分别指彩图及文字所在的页码) 一、粤菜的历史发展和特色二、粤菜制作实例 (一) 畜肉类 1.金牌全体乳猪 2.桂花香扎 3.蜜汁叉烧 4.百花罗汉肚 5.烧香菇扎 6.佛山熏蹄 7.白云猪手 8.南乳花生炆猪手 9.三色凤眼肝 10.卤水猪大肠 11.脆皮炸大肠 12.怀旧烧肉 13.香菠古噜肉 14.香芋扣肉 15.金丝肉丸 16.花生肉丁 17.串烧金钱肉 18.大良野鸡卷 19.香烧肉排 20.生炒排骨 21.金沙蒜香骨 22.冬瓜炆排骨 23.啲汁焗骨 24.鼓汁蒸排骨 25.汾酒牛肉 26.蚝油牛肉 27.椒麻牛肉 28.琥珀牛肉粒 29.味菜牛肉丝 30.萝卜炆牛腩 31.白灼牛百叶 (二) 禽蛋类 32.金华玉树鸡 33.桶子豉油鸡 34.白切清远鸡 35.彩蛋片皮鸡 36.花雕肥鸡 37.当红炸子鸡 38.碧绿上汤鸡 39.菠萝炒鸡片 40.麒麟笼仔蒸鸡球 41.挂炉烧鹅(鸭) 42.芝麻鸭脯 43.柱候炆鸭 44.美极鸭下巴 45.香烧鸭舌 46.西柠煎软鸭 47.骨香鹅片 48.香烧鸭脚扎 49.卤水鹅掌翼 50.蚝油鸭掌 51.八珍扒大鸭 52.香酥霸王鸭 53.玉兰锦绣球 54.玫瑰焗乳鸽 55.红烧乳鸽 56.荷香蒸乳鸽 57.鸽松生菜包 (三) 水产类 58.琥珀芝麻虾 59.蓝度太牢虾 60.炸直子母虾 61.镬仔盐插虾 62.干煎明虾碌 63.油泡虾丸 64.三色龙虾球 65.油浸生鱼 66.清蒸鲩鱼 67.香滑鲈鱼球 68.豆腐蒸鱼云 69.西湖菊花鱼 70.浓汁鲈鱼 71.果汁鱼块 86.红烧鸡丝翅 87.红烧大鲍翅 72.郊外大鱼头 73.鸡丝鱼卷 74.吉列银鳕鱼 75.沙律鳕鱼卷 76.五香熏鱼 77.金沙脆河鳗 78.红烧甲鱼 79.香汁炒蟹 80.牛油焗蟹盖 81.鼓椒黄鳝片 82.七彩炒鳝丝 83.五彩鲜鱿丝 84.油泡鲜鱿 85.辣酒煮花螺 (四) 山珍海味类 88.香煎琵琶翅 89.高汤白玉翅 90.菜胆炖翅 91.碧绿鹅掌扣鲍脯 92.蚝油网鲍片 93.玉环珧柱脯 94.发财珧柱脯 95.珧柱虾米扒瓜脯 96.虾子扒海参 97.百花酿鱼肚 98.菊花烩蛇羹 99.椒盐蛇碌 100.脆皮炸生蚝 101.香芒玉带子 102.松翠玉带子 103.荔茸带子 104.白灼西芹澳带 105.白灼螺片 106.镬仔海中宝 (五) 素菜类 107.鼎湖上素 108.北菇扒菜胆 109.云腿竹笙扒菜胆 110.蚝油鲜菇 111.瑶池仙映 112.煎酿三宝 113.榨菜蒸茄子 114.椒盐棋子豆腐 115.琼山豆腐 116.脆皮炸豆腐 (六) 其他菜品类 117.五彩金银蛋 118.五柳炸蛋 119.银鱼蒸蛋 120.白雪鲜虾仁 121.月映百花台 122.蟹黄鸡粒虾仁 123.百花酿北菇 124.百花酿仙掌 125.金钱蟹盒 126.海鲜腐皮卷 127.滑蛋牛肉 128.金针云耳蒸牛碾 129.蛋煎猪脑 130.咸蛋蒸肉饼 131.上素扒鹌蛋 132.乳香田鸡腿 (七) 点心类 133.蜜汁叉烧包 134.芝麻海鲜筒 135.海南椰奶挞 136.松化鸡蛋挞 137.腐皮红豆卷 138.紫金蒸凤爪 139.腊味萝卜糕 140.蟹子烧卖皇 141.鲜虾带子饺 142.潮州炸红果 143.家乡番薯饼 144.羊城鲜虾饺 (八) 汤煲类 145.八宝冬瓜盅 146.番茄土豆煲牛展 147.鲜莲冬瓜煲老鸭 148.节瓜眉豆煲梅肉 149.青菜蜜枣煲生鱼 150.白果腐竹煲猪肚 151.三蛇煲水鱼 152.霸王花煲猪蹄 153.白果黄豆鲫鱼汤 154.核桃虫草炖猪脑 155.冬瓜珧柱炖鸡球 156.淮杞炖乳鸽 157.花旗参炖水鱼 158.太子参炖乌鸡 159.雪梨红枣炖生鱼 160.淮杞炖水鱼

<<正宗粤菜160种>>

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>