

<<新编东北家常菜>>

图书基本信息

书名：<<新编东北家常菜>>

13位ISBN编号：9787508267289

10位ISBN编号：7508267281

出版时间：2011-2

出版时间：金盾出版社

作者：由能力

页数：254

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>

## <<新编东北家常菜>>

### 内容概要

由能力主编的《新编东北家常菜》共收入了美味东北菜500余例。

东北菜现已风靡全国，深受广大家庭的喜爱。

东北菜的特点是自然淳朴，选材广泛，火候足，滋味浓郁，经济实惠。

烹调法主要为炒、爆、炸、烹、熘、烩、煨、焖、炖、涮等，以炖为主。

《新编东北家常菜》按肉类菜肴、荤素搭配类菜肴、禽蛋类菜肴、水产品菜肴、素菜类菜肴、汤羹类六大部分，可供餐馆、家庭、烹饪爱好者选用。

<<新编东北家常菜>>

书籍目录

第一部分 肉类菜肴

一、猪肉类菜肴

- 1.炒姜丝肉
- 2.京酱肉丝
- 3.爆盐煎肉
- 4.糖醋里脊
- 5.葱包肉
- 6.锅包肉
- 7.锅塌肉
- 8.芝麻里脊
- 9.椒盐猪肚
- 10.豆豉小排
- 11.干烹排骨
- 12.果汁肉条
- 13.水晶肘子
- 14.锅烧肘子
- 15.红焖猪蹄
- 16.东北红焖肉
- 17.红焖肉炖宽粉
- 18.酱大棒骨
- 19.酱猪骨头
- 20.酱猪肉
- 21.酱猪蹄
- 22.酱肠肚
- 23.酱猪肝
- 24.氽腰片
- 25.盐水卤肝
- 26.卤肝
- 27.清炸猪肝
- 28.白切肘子
- 29.清炖大肠
- 30.蒜香排骨
- 31.白云猪蹄
- 32.乡村炖排骨
- 33.清炖肉丸子
- 34.蒸猪蹄)
- 35.卤猪肝)
- 36.松炸丸子
- 37.家常炸丸子
- 38.土茯苓猪骨汤
- 39.猪肉灌肠
- 40.猪血肠
- 41.蒜泥白肉
- 42.白切肉
- 43.五香肉干

<<新编东北家常菜>>

- 44.汤爆双脆
  - 45.煮白肉
  - 46.腰丁烩腐衣
  - 47.炸猪肝卷
  - 48.香菜熘肥肠
  - 49.双椒肉
  - 50.凉拌猪皮
  - 51.麻辣肉皮
  - 52.白肉血肠火锅
  - 53.焦熘菊花里脊
- 二、牛羊肉类菜肴

- 1.滑熘牛肉丝
  - 2.卤牛肉
  - 3.酱牛腱子
  - 4.果仁牛肉
  - 5.煎牛柳
  - 6.香煎牛柳
  - 7.葱烧蹄筋
  - 8.风味炖牛腩
  - 9.参芪牛肉
  - 10.清炖牛肉
  - 11.红炖牛蹄筋
  - 12.炖牛舌尾
  - 13.草果炖牛肉
  - 14.沙锅炖双宝
  - 15.红枣焖牛腩
  - 16.清炖牛肉丸
  - 17.酱羊肉
  - 18.孜然羊肉
  - 19.葱爆羊肉
  - 20.炒羊杂
  - 21.归地烧羊肉
  - 22.手扒羊肉
  - 23.手撕山羊肉
  - 24.京葱羊肉丝
  - 25.酸辣红烧羊肉
  - 26.凉拌羊肉丝
  - 27.家常烤羊腿
  - 28.白炖牛羊肉
  - 29.沙锅牛羊肉
- 第二部分 荤素搭配类菜肴
- 第三部分 禽蛋类菜肴
- 第四部分 水产品类菜肴
- 第五部分 素菜类菜肴
- 第六部分 汤羹类

## <<新编东北家常菜>>

### 编辑推荐

东北菜形糙色重味浓，粗线条，不拘泥于细节。

东北菜在做法上融合了满、朝、蒙、宫廷菜点各家所长，充分利用东北特产原料。

其制作朴实、自然、醇厚是东北菜品文化的特点和优点。

从菜肴的原料、组配、技法、名目，闻之、望之就知其朴实、自然的风格，入口之后则立刻会感到可口、适宜、纯正、醇厚，令人难忘。

正因为如此，东北菜这个历史悠久、富有特色的地方风味菜肴，即使在远离其发源地的广州，东北菜也能像木棉花一样，开得热烈、豪迈。

在广州、深圳等城市，东北菜绝对是有群众基础的一种菜系。

由能力主编的《新编东北家常菜》收录了500余例东北菜肴，大多为家庭经济实用型菜肴，可供您在家中烹调时参考。

<<新编东北家常菜>>

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>