

<<新派淮扬菜>>

图书基本信息

书名：<<新派淮扬菜>>

13位ISBN编号：9787532362240

10位ISBN编号：7532362248

出版时间：2001-12-01

出版时间：上海科学技术出版社

作者：潘镇平

页数：158

字数：116000

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>

<<新派淮扬菜>>

内容概要

新派淮扬菜是在原淮扬菜的特色基础上，吸取了各地菜肴烹制的精华，使之更具特色，更能满足广大群众的口味。

本书分门别类地介绍了冷菜类、水产类、畜禽类、素菜类、汤羹类、甜菜类等菜肴的制作方法，还介绍了淮扬特色点心的制作方法。适合家庭使用，也可供厨师参考。

<<新派淮扬菜>>

书籍目录

冷菜 新潮卤水拼盘 茄汁脆银鱼 手撕咸鱼 姜丝鱼 沙律水果龙虾 话梅草虾 醉虾(一) 醉虾(二) 芝麻凤尾虾 熟冻红花蟹 香麻盐焗鸡 香松鸡丝 醉鸡 香糟腌花 炆蟹 蛋黄鸭卷 水晶猪手 卤小排骨 牛筋冻 香辣牛肉 葱肉酥蜆 素脆鳝 红油冬菇 春节十香菜 精制素火腿 腐皮松 酸辣花菜 橙汁冬瓜 泡萝卜 桂花糯米藕 百页绿菜卷 九龙宫灯 迎宾花篮 金山拼盆水产类 锦绣鱼线 金盏鱼米 八宝鱼盒 香炸银鱼排 脆皮银鱼 煎炸鲈鱼 香煎银雪鱼 酸菜鲈鱼 雪菜烩黄鱼 香炸刀鱼 生炒鲳鱼 碧绿鲳鱼 纸包粉蒸鲳鱼 赛河鲈 富贵鲳鱼米 响铃鱼 蒜枣焖河鳗 金华生鱼卷 豆花生鱼片 铁板鳝筒 鸡酥炖生敲 蒜炆虎尾 大玉鳝背 豆花鳝腩 生炒孜然甲鱼 豉汁蒸甲鱼 什锦烤甲鱼 大富贵甲鱼 大富贵甲鱼 蒜仔焗鱼头 剁椒鱼头 酥皮鲈鱼 锅煎网包鱼 糖醋桂鱼 松鼠桂鱼 竹荪鱼茸蛋 糟熘鲈鱼 荷芹炒鱼糕 酱汁焗鱼嘴 畜禽类素菜类汤、羹类甜菜、主食、面点类 一 水产类二 畜禽类三 素菜类四 汤、羹类五 甜菜、主食、面点类

<<新派淮扬菜>>

章节摘录

插图

<<新派淮扬菜>>

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>