

<<上海热菜>>

图书基本信息

书名：<<上海热菜>>

13位ISBN编号：9787806463574

10位ISBN编号：7806463577

出版时间：2002-10

出版时间：上海文化出版社

作者：李承智

页数：82

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>

## <<上海热菜>>

### 内容概要

《上海热菜》是中华美食林上海菜中的《上海热菜》分册。书中以大量的图片及详细的文字说明介绍了数十种款式风味各异的热菜的原辅料、制法及菜肴特点。

《上海热菜》内容丰富，图文并茂，通俗易懂，具有较强的可操作性。读者不仅可从中领略到上海菜肴所具有独特浓郁的地方特色，同时亦可作为制作的参考资料。

## &lt;&lt;上海热菜&gt;&gt;

## 书籍目录

一 水产类 (43款) 1 虾子大乌参 2 凤爪炖甲鱼 3 红酒焖甲鱼 4 冰糖甲鱼 5 松鼠桂鱼 6 红烧桂 7 糟香拆骨划水 8 煎糟肚当 9 红烧乌龙眼 10 双椒酥鲈鱼 11 红烧大黄鱼 12 面拖小黄鱼 13 小黄鱼烧豆腐 14 芙蓉黄鱼羹 15 腐衣黄鱼卷 16 葱\*鲫鱼 17 三丝炒银鱼 18 笋丝炒银鱼 19 沙锅大鱼头 20 红椒三文鱼粒 21 糟香银鳕鱼 22 雀巢鳕鱼粒 23 果珍鱼片 24 沙律鱼卷 25 脆皮鱼翅 26 蒜珠鳝筒 27 爆白鳝花 28 响油鳝糊 29 酒酿明虾 30 明虾二吃 31 醉麦煮香虾 32 黄瓜炒河虾 33 水晶虾仁 34 烩八件 35 炒是腰 36 蚝皇原只鲍 37 荷叶扣紫鲍 38 碧绿带子 39 咸蛋黄带子卷 40 带子兰花笋 41 韭黄冬笋炒蛤蜊 42 鲈鱼卷蛭肉 43 蛤蜊烩豆腐 二 鸡鸭禽类 (14款) 44 荷叶八宝鸭 45 馄饨鸭汤 46 尖椒炒风鸡 47 芝麻鸡卷..... 三 畜肉类 (18款)

<<上海热菜>>

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>