

<<大众粤菜500例-吃遍中国>>

图书基本信息

书名：<<大众粤菜500例-吃遍中国>>

13位ISBN编号：9787530840320

10位ISBN编号：7530840320

出版时间：2006年4月1日

出版时间：天津科学技术出版社

作者：张恩来

页数：363

字数：265000

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>

<<大众粤菜500例-吃遍中国>>

内容概要

粤菜又名广东菜，由广州菜、潮州菜和东江菜三大流派组成。

广州又是历史悠久的通商口岸城市，汲取了外来的各种烹饪原料烹饪技艺。

粤菜以风格高雅大气、口味鲜爽、选料广博奇杂、烹饪技艺精湛而独树一帜，饮誉四方。

中国地域辽阔，物产丰富，千百年来，各地形成了具有各自地方特色的风味美食，有南方风味和北方风味之分，有“南甜北咸”之说，还有“八大菜系”、“四大名菜”等等。

这套《吃遍中国》，是为想要居家烹饪品食中华各地风味美食的朋友精心准备的！

本书是系列之一，介绍了我国“八大菜系”之一粤菜。

粤菜用料广泛、花色繁多、形态新颖、善于变化、讲究鲜嫩爽滑。

本书介绍了地道道的500道粤菜，详细介绍了每道菜的主料、配料、调料、烹制方法及特点。

全书内容丰富，讲解通俗易懂，具有较强的实用性，可供各餐厅饭店及普通家庭参考制作。

<<大众粤菜500例-吃遍中国>>

书籍目录

粤菜概述 粤菜的历史与现状 粤菜的三大流派冷菜类 潮州冻肉 卤水扎蹄 七彩瓢猪肚 鸳鸯蛋卷 甘菊猪肚 白云猪手 卤水牛杂 姜葱牛百叶 白斩狗 冰拌鱼丁 烟熏鲩鱼 醉虾 凉冻蟹钳 水晶蟹粉卷 芝麻油螺片 白切鸡 太爷鸡 冻金钟鸡 豉油子鸡 豆酱焗鸡 玫瑰手撕鸡 生熏子鸡 三丝糟鸡腿 西芹鸡胗 潮汕卤鹅 卤水鹅头 三皮丝 蔬菜丝沙拉 三色椒油萝卜丝 红油豇豆丁 生菜鸡蛋沙拉 冰蜜南瓜 凉冻五果 红莲甜瓜 佛手葱油蜆丝 香蕉奶冻 马蹄糕畜肉类 烧乳猪 梅菜扣肉 香芋扣肉 水晶扣肉 蜜汁叉烧 皱纹圆蹄啤酒肉 广式腊肉 果汁煎肉脯 咸蛋蒸肉饼 糖醋咕嚕肉 炸芙蓉肉 豉汁蒸排骨 梅子蒸排骨 佛手排骨 粤式椒盐骨 新奇橙汁骨 花生焖猪尾 白果肚块 油泡爽肚 脆皮焗猪肝 烧网油肝花 番茄猪肝片 白灼一品腰花 脆皮酿大肠 脆炸肥肠 煲酿鸡腰 时菜猪红 姜葱红宝石 糖醋猪脚姜 蛋煎猪脑 沙茶涮牛肉 酥炸牛柳 豉椒炒牛肉 煎金钱牛柳 蚝油牛肉 咸菜炒牛肉 芥蓝豉汁牛肉 五彩牛肉丝 滑蛋牛肉 干煸牛腩 铁板黑椒牛柳 糟汁泡肱肱 沙茶牛蹄筋 酥炸羊腩 红扒羊肉 仔姜兔块 绿柳兔丝 惠州狗肉煲 焖烧狗肉 生蚊狗肉 香糟焗狗肉水产类 广式清蒸鳊鱼 生炊麒麟鱼 脆皮鳊鱼 煎封鲳鱼 水浸五柳鲤鱼 姜葱焖鲤鱼 珍珠鲤鱼 香糟焗鲤鱼 金针焗鱼 油淋鲩鱼 脆皮鲩鱼 水浸草鱼 清蒸石斑鱼 粟米石斑鱼 异香煎封鲛鱼 石湾鱼腐 火夹鲈鱼 香滑鲈鱼球 鸳鸯生鱼卷 豉油生鱼 郊外大鱼头 蒜子焖鲑鱼 豉梅蒸黄鱼 油泡鱼青丸 潮州大鱼丸 油泡鱼脯 辣鱼粉皮 上料鱼圆糕 串烧海鲜 豉汁蟠龙鳝 红焖大鳝 潮州炒烤鳗 豉椒鳝片 蚝油网鲍片 扒金银鲍脯 红煨鲍鱼 原壳蒸鲍 红烧大群翅 潮州红炖翅 香煎琵琶翅 炒桂花鱼翅 蚝油扒鱼唇 烧烩鱼唇 蒜子珧柱脯 虾胶瓢鱼肚 芝麻鱼鳔 红焖海参 虾子扒乌参 蒸大红膏蟹 香汁炒蟹 广式焗蟹 姜葱肉蟹 炊鸳鸯羔蟹 香酥蟹塔 脆炸蟹钳 芙蓉蟹钳 生炊龙虾 XO酱龙虾 豉汁龙虾 生菜龙虾 三色龙虾 干煎虾碌 油泡鲜虾丸 白灼虾 蒜泥蒸虾 椒盐虾 水晶纸包虾 油泡鲜虾 芝麻大虾 干炸虾枣 五彩虾丝 脆薯凤尾虾 山药炒虾仁 滑蛋虾仁 油泡带子 XO酱爆带子 香辣雀巢带子 碧绿鲜带子 白灼响螺片 明炉烧螺 油泡螺球 蛋煎生蚝 生炒明蚝 酥炸生蚝 潮汕蚝烙 焗响螺 豉汁青口螺 豉椒墨鱼球 雀巢海中宝 紫苏炒田螺 蒸海笋卷 麦穗花鲜鱿 椒盐焗吊片 生炸鱿鱼须 瓦撑焗水鱼 家乡蒸水鱼 红焖脚鱼禽蛋类 东江盐焗鸡 江南百花鸡 广州文昌鸡 香露炖鸡 东江扁米酥鸡 脆皮炸鸡 梅菜焗鸡 清蒸滑鸡 鸡丝烩鱼肚 花雕鸡 咖喱焗鸡 嘟嘟鸡 金华玉树鸡 口福鸡 树花炖土鸡 碎炸子鸡 园林香液鸡 栗子炖鸡 香滑鸡球 蚝油鸡条 菠萝鸡丁 榄仁鸡丁 生嗜鸡块 客家封鸡 韭黄鸡丝 炊石榴鸡 千岛汁鸡球 橙汁煎鸡脯 香酥炸鸡翼 陈皮焗鸡翼 豉汁蒸凤爪 蚝油鸡脚 清炖鸡脚翼 家乡煎鸭 虫草炖蚬鸭 薏莲炖鸭 东江锅烧鸭 佛山柱侯酱鸭 红棉嘉积鸭 八宝窝全鸭 红松嫩鸭腿 子萝鸭片 腊鸭滑鸡条 豉姜鸭条 蚝油鸭脚 煎酿鸭掌 家乡炒鸭肠 耙卜炖鲜陈肾 烧鹅 潮州烧雁鹅 烧焗鹅掌 茄汁鹌鹑 酱焗鹌鹑 泡鹌鹑松 玫瑰酒焗双鸽 脆皮石岐鸽 柱侯乳鸽 西汁乳鸽 葱油乳鸽 炒嫩鸽松 炸禾花雀 瓢禾花雀 黄浦炒蛋 香煎芙蓉蛋 鱼肠蒸蛋 叉烧金银蛋蔬果类 玻璃白菜 鸭脯绍菜 原盅白菜 红蚊三冬 蒜薹炒鱼 厚菇芥菜 清酿百花菇 鸭粒烩冬茸 姜薯鲤鱼 蛋黄松茸 蒜烧松乳 花菇炖腊鸭 海棠冬菇 清醉草菇 草菇烧笋 燕汁扒瓜脯 鲜虾烩瓜茸 夜香冬瓜盅 金钱澳带荔芋 夏果露笋鲜带子 百花酿菱笋 煎酿椒子 酥炸藕盒 白灼紫甘蓝 煎慈姑饼 虾子焖慈姑 鸡茸芦笋条 青豆牛肉末 蒜茸茄泥 茄子焗烧鱼 香辣茄子煲 牛蒡脆肠 焗瓢黄瓜 萝卜糕 羔烧白果 清甜莲子 香甜莲蓉 甜马蹄蓉 咖喱肉芋 满地黄金 蜜浸枇杷 原味炸蜜柑 夹心香蕉 脆皮荔枝 鱼茸蒸豆腐 金笋豆腐酥 软烧翡翠豆腐 虎皮烩鸡条 煎寸金虾 鼎湖上素汤羹类 剑花蜜枣煲肚脰 白果腐竹煲猪肚 清汤肚头 杏仁白肺 霸王花猪肺汤 淮杞炖牛 爽口牛肉丸 碧绿牛丸清汤 蛋茸牛肉羹 番茄牛肉羹 西湖牛肉汤 红枣节瓜煲牛骨 舒心驻颜老火汤 甜酒酿鲤片 东江鱼丸汤 西洋菜蜜枣煲生鱼 清炖白鳝 清汤炸肚 什锦海参汤 鲜莲石参汤 清汤蟹丸 蛇羹 北芪虫草炖脚鱼 清汤田鸡腿 凤吞翅 清汤芙蓉鸡 珧柱冬瓜炖翅 菠菜鸡肉煲 鲜菇鸡羹 竹荪鸡片汤 上汤鸭润水饺 冬瓜薏米煲鸭 清燥润肺老鸽汤 冬瓜鸳鸯汤 清炖萝卜丸 四宝上汤 薏米白果甜汤 甜花生汤 五果汤 椰子盅 护国菜 香菜豆腐鱼汤 银丝翡翠汤其他类 甜皱纱肉 咸鱼蒸肉饼 发菜扣蚝豉 金腿夹鱼 鸡肉鱼丝 火腩焖大鳝 鱼片蒸蛋 鹅掌扒广肚 海参酥丸 芋泥海参 灌汤龙凤球 龙虎斗 五彩炒蛇丝 菊花烩三蛇 红烧香竹鼠 菜炒田鸡 炖禾虫 炒金银禾虫 炒瓢鲜沙虫 荔荷炖鸭 大良炒鲜奶 炸鲜奶 虾米粉蒸蛋 鱼皮角 东江瓢豆腐 干烧伊府面 上汤龙虾面 水晶虾饺 蟹黄豆腐羹 冬瓜盅 白玉藏珍 潮州烩饭 子孙满堂 满坛香 打边炉

<<大众粤菜500例-吃遍中国>>

<<大众粤菜500例-吃遍中国>>

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>