

<<重庆江湖菜>>

图书基本信息

书名：<<重庆江湖菜>>

13位ISBN编号：9787536683136

10位ISBN编号：7536683138

出版时间：2007-1

出版时间：重庆

作者：陈小林

页数：352

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>

<<重庆江湖菜>>

内容概要

何为“重庆江湖菜”？

以川菜为根，来自民间，植根大众，流行于巴渝民间的乡土菜，家常菜。

容10余年重庆江湖菜之精华，涉水产、家禽、家畜等四大类之精品。

展290种菜品之风采，290款美味菜肴，290个精彩故事。

永远的江湖流行的菜!

<<重庆江湖菜>>

书籍目录

引言1 水产类 酸菜鱼 来凤鱼 翠云水煮鱼 花椒鱼片 沸腾鱼 邮亭鲫鱼 血旺鱼 霸王功夫鱼 白酥水密子 球溪河鲢鱼 北渡鱼 本草鱼 豉椒鲜鱼 豆豉鱼 豆腐鲫鱼 豆花鱼 锅盔鱼丁 旱蒸江团 荷香泡菜鱼 浑婆鱼头 苦嘉双椒鲢鱼汤 椒盐豆腐鱼 老干妈肥头 老干妈鱼条 老干妈蒸鳊鱼 冷锅鱼 六合鱼 麻辣酥鱼 麻辣银鱼干 渝州酸汤鱼 鱼米之乡 麻婆鱼丁 玛瑙烧胖头 泡椒童子鱼 炆锅鱼昌鱼 珍珠鳊鱼 松仁鳊鱼 清蒸麒麟鳊鱼 山椒鲢鱼 上汤水密子 生烤鲫鱼 石锅乾隆鱼 石烹茄汁鱼串 酥炸麻花鱼 太安鱼 跳水鱼 乌江鱼 香辣耗儿鱼 抄手鱼头 剁椒鱼头 番茄鱼头 魔芋泥鳅片 宫保泥鳅 鹅石板鱼鳅 筒筒鳝鱼 酸辣鳝段粉丝 椒麻鳝丝 回锅鳝片 糊辣脆鳝 脆鳝锅巴 泡椒盘龙鳝 辣子脆鳗 串烧鳗鱼 香辣蟹 土豆烧肉蟹 洪武肉蟹 豆腐烧肉蟹 金沙蟹柳 陈皮炒螃蟹 泡菜碎米虾 盆盆虾 石烹竹节虾 香辣虾 辣子大虾 火焰虾 鱼香虾排 松茸棒虾 鲜虾会粉条 剁椒贵妃贝 蒜茸墨鱼仔 泡椒墨鱼仔 糯米鱿鱼仔 椒香美蛙锅 红苕粉皮烧牛蛙 辣子田螺 红卤田螺 青椒田螺 过桥鱼肚 水煮仔肚 明月鱼肚 粉蒸甲鱼 玛瑙裙边 土豆烧甲鱼 双椒甲鱼 香辣海陆空 泡椒足帝花海参2 家禽类 辣子鸡 口水鸡 芋儿鸡 紫阳鸡 泉水鸡 岷夯鸡 干锅鸡 包公鸡 叫化鸡 泼辣鸡 泡椒子母烩 荞面鸡丝 冲辣菜拌鸡丝 大盘鸡 荷叶珍珠鸡 杜婆鸡 肚子鸡 风光排骨鸡 黑竹笋香鸡 乡村嫩鸡 竹荪炖鸡 月母子鸡汤 烧鸡公 鲜笋炖鸡汤 黔江李氏鸡杂 花生米烧凤爪 椒盐鸡中宝 凉拌鸡血 麻辣鸡串 泡椒“雄起” 泡椒凤冠 水晶凤爪 雪魔芋烧凤翅 凤栖梧桐 牙签鸡皮 啤酒鸭 口袋鸭汤锅 张关飘香鸭 魔芋鸭 红苕干炒板鸭 罐罐萝卜鸭 泡坛醉鸭 炆锅鸭掌 尖椒爆鸭舌 石烹鸭肠 火爆飘带 凉粉鸭肠 泡菜鹅肠 苦蕒鹅掌汤 酸萝卜鹅掌锅 红泥鹤鹑 油酥麻雀 烤椒皮蛋 香酥水蛋 金银炒蛋3 家畜类 香辣回锅肉 苕皮回锅肉 水煮烧白 软炸烧白 晾杆白肉 豆花肉片 侧耳根炒腊肉 炒五香鱼乍肉 陈皮炒肉丝 椿芽核桃肉 粉蒸肉丁 凤凰狮子头 干豇豆烧排骨 干烧肘子 锅贴夹沙肉 五香辣子蹄花 荷香三蒸 红卤猪脑顶 红烧“随便” 红糟坛坛肉 江津庖猪汤 金瓜蒸肉 蕨菜腊肉丝 腊味四宝 辣爽陈皮酥肉 老干妈煎肉 老腊肉炒萝卜干 老嫂子蒸腊肉 麻花红烧肉 麻花肉片 奇味猪蹄 奇香排骨 悄悄话 青豆粉蒸肉 全家福 砂锅水煮肉片 砂锅狮子头 砂锅蹄花 水煮刨花肉 酸汤香辣肘 糖醋肘子 瓦罐煨白豆蹄花 小米蒸排骨 芽菜节节香 鱼香猪排 芋儿焖腊排 芋头渣蒸酱肉 榨菜苕粉白肉汤 竹签蒜香肉 火夹烧白 竹笋烧腊肉 双花跳舞 竹筒东坡肉 腊肘炖豌豆 苦蕒烧肥肠 毛肚茄子 金银蹄花汤 干豇豆炖蹄花汤 水煮银肺 水八块 三椒泡猪尾 青椒炒猪耳 清烧肠头 辣子肥肠 火烧白云 糊辣金钱肠头 糊辣毛肚 过水肚条 过桥百叶 宫保脑花 宫保蹄筋 白煮肥肠 钵钵腰花 锅巴牛肉 水豆豉爆黄喉 飘香牛肉 年糕煮肥牛 蘸水牛肉 香辣牛排 五味牛柳 土鸡烧“三巴” 酸菜牛肚 孜然羊腿 纸包羊肉 沥水羊肉 火爆羊肠 火爆羊肾 红橘羊肉 宫保地羊花 狗见羊 狗肉锅仔 花江狗肉 花椒兔 酸汤兔 莽子兔 椒麻兔头 兔丁拌豆瓣 泡椒兔 荣昌羊肉汤锅4 其他类 毛血旺 拌蕨萁菜 拌老虎菜 菜豆花 串串香 蛋酥玉米 水芹菜干丝 干锅豆筋 黄狗钻洞 荤豆花 家居土豆泥 江北翻沙胡豆 椒麻土豆丝 椒盐魔芋 金丝南瓜 苦瓜酿肉 辣子豆腐 麻辣串串 麻辣豆鱼 莽海椒 南瓜泥 泡椒烧凉粉 皮蛋拌豆腐 软炸南瓜花 臊子胡豆瓣 山椒泡菜 水豆豉拌黄葱 酸菜豆花 蒜茸苕尖 筒子骨炖萝卜 虾米龙须菜 乡间豆花 香芋夹沙肉 鱼香锅巴 鱼香酿油条 鲜海椒炒青菜 纸锅腊香茶树菇 子姜拌甜椒 麻辣千张 铁板二面黄后记

<<重庆江湖菜>>

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>