

<<实用示范菜谱>>

图书基本信息

书名：<<实用示范菜谱>>

13位ISBN编号：9787536920972

10位ISBN编号：7536920970

出版时间：1998-10

出版时间：陕西科学技术出版社

作者：李常友，李谦 主编

页数：302

字数：245000

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>

<<实用示范菜谱>>

内容概要

书中既有传统风味菜，又有表现新意的创新菜肴，还有部分西餐菜和少数民族菜希，所选 肴的用料，皆为常见、常用、易备之原料，许多菜肴体现了认料、选料、刀工、配菜、火候、调味、勾芡、翻锅、装盘等基本功，也是厨师晋级时的常用菜、必考菜。

每个菜希内容有：味型、烹调方法、原料、制作方法、风味特点，绝大部分菜肴还有操作关键、复习题等。

通过一个菜肴的学习制作，还可触类旁通，举一反三，以制作出更多的菜希品种来。

<<实用示范菜谱>>

书籍目录

一 素菜类 (一) 时鲜菜类 1. 炸香椿鱼 2. 奶油扒菜心 3. 栗子白菜 4. 姜汁豆角 5. 麻
 6. 干烧四季豆 7. 鸭黄烩蚕豆 (二) 豆制品类 8. 白扒豆腐 9. 虎皮豆腐 10. 锅塌豆腐 11.
 味腐竹 12. 酿三角豆腐 13. 豆皮火腿 (三) 什锦类 14. 红烧面筋 15. 珍珠面筋 16. 红烧素
 样 17. 荷花莲蓬 18. 关中烧八素 19. 糖醋素排骨 20. 素鱼翅 (四) 野生类 21. 炆冬笋
 香菇笋子 23. 干煸冬笋 24. 桃仁烧香菇 25. 酱烧冬笋 二 畜肉类 (一) 猪肉类 26. 粮醋里脊
 27. 鱼香肉丝 28. 炸春段 29. 荷叶粉蒸肉 30. 酸辣里脊 31. 软煎肉饼 32. 干菜扣肉 3
 乳肉 34. 过油肉 35. 芝麻肉丝 36. 拌三丝 37. 肉片烧茄子 38. 回锅肉 39. 酱爆肉丝
 粉肉 41. 烧肉三鲜 42. 条子肉 43. 炸脂盖 44. 宫保肉丁 45. 松籽酿方肉 46. 水煮肉片
 韭黄春卷 48. 酿菜卷 49. 蒜泥肉 50. 生爆肉花 51. 葱酱爆肉丝 52. 鱼香肉片 53. 炸佛
 54. 炸猪排 55. 酥炸肉卷 56. 锅巴肉丸 57. 滑炒里脊丝 58. 彩云里脊 59. 炆白肉 60.
 排骨 61. 南煎丸子 62. 清蒸狮子头 63. 珍珠刀子 64. 带把肘子 65. 锅烧肘子 66. 芥末
 67. 水晶肘子 (二) 牛羊肉类 68. 稀卤羊肉 69. 羊肉爆糊 70. 葱爆羊肉 71. 干煸牛肉丝
 红煨牛肉 73. 陈皮牛肉 (三) 内脏类 74. 锅钻腰子 75. 爆炒腰花 76. 白油猪肝 77. 脆皮
 78. 竹节腰子 79. 炆腰片 80. 线油肚片 81. 温拌腰丝 82. 干炸核桃腰 83. 家常蹄筋
 米烧金皮 85. 三皮丝 三 鱼虾蟹贝类 四 家食类 五 甜菜类 六 山珍海味类 七 野味类 八 汤菜类 九 西餐菜类
 十 其它菜类

<<实用示范菜谱>>

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>