

<<家常鲁菜1000样>>

图书基本信息

书名：<<家常鲁菜1000样>>

13位ISBN编号：9787538436341

10位ISBN编号：7538436340

出版时间：2008-6

出版时间：张奔腾 吉林科学技术出版社 (2008-06出版)

作者：张奔腾 编

页数：254

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>

<<家常鲁菜1000样>>

内容概要

本书图文并茂，以家常鲁菜为主，既有传统名菜，又有新派创新菜。

全书分为“凉菜篇”、“畜肉篇”、“水产篇”、“禽蛋篇”、“豆制品”、“蔬菜、食用菌篇”、“汤羹炖品篇”、“甜品篇”、“燕鲍参翅篇”、“主食篇”等十大类，千余款菜点。

其投料准确，做法详实。

另外，还附有“贴心小提示”，画龙点睛，助您一臂之力。

<<家常鲁菜1000样>>

作者简介

张奔腾，中国烹饪大师、饭店与餐饮业国家一级评委、中国菜创新研究院研究员。
1987年起曾参与和主编“中式烹调师”、《新派辽菜》、《创新东北菜》、《北方家常菜谱》、《辽东红楼宴》、《酱料五味坊》、《清真美味365》、《65道熏卤酱菜》、《家常食疗菜典》、《生鲜超市家常

<<家常鲁菜1000样>>

书籍目录

凉菜篇 白菜拌虾干 葱拌笔管鱼 大地丰收 芋茎拌鸭肠 拌红薯叶 双椒拌松花 生拌萝卜皮 蒜泥莴笋 拌菜豆 老家拌茼蒿 什锦凉粉 麻酱素什锦 油焖笋菇 凉拌苦瓜 姜丝黄瓜卷 凉拌银耳 花生米拌黄瓜 蒜泥拌茄子 葱拌八带 辣白菜 冻粉拌羊里脊 凉拌海带 姜汁藕 五彩疙瘩丝 拌豆腐干丝 盐卤虾爬子 双椒拌螺丁 酥海带卷 大白菜拌猪头肉 小葱拌牛肚 葱拌羊杂 酱牛筋 肉丝拉皮 麻酱豆角 蒜泥蘑菇 芝麻酱拌木耳菜 拌鸡丝 香油蜇头 香菜拌毛蛤 大蒜菠菜拌蛤仁 玛瑙拌豆腐 姜汁虾虎 五彩拌肚丝 姜汁松花蛋 蒜泥拌白肉 姜汁螺片 松花拌豆腐 芥末拌合菜 白菜心拌海蜇皮 薯丝拌海参 椒油蒜泥鱼皮

凉切咸猪头畜肉篇 坛子肉 荷叶肉 香酥狗肉 火爆燎肉 把子肉 螺丝肉 木樨肉 炸板肉 荤素扣肉 萝卜肉 淡菜煨肉 米粉肉 炒回锅肉 扒牛肉条 面筋酥肉 干豆角焖肉 小炖肉 大伯红烧肉 冬菇烧肉 马莲肉 三鲜肉丝 羊肉炒面片 蒜爆肉 肉片白蘑 核桃肉 炸烹肉段 糖醋肉段 扣肉 干炸丸子 油爆双脆 烩松肉 挂霜丸子 糖酥丸子 绣球肉丸子 炸灌汤丸子 五香肉干 蒸糯米肉丸子 山东蒸丸 葱爆羊肉丁 铃铛丸子 五香酱肉 孔明丸子 焦熘里脊 济宁面筋丸子 干炸里脊 碧桃里脊 锅(火日羽)里脊 芝麻里脊 凤眼里脊 糖醋里脊 京包里脊 烩里脊丝豌豆 脆炸里脊卷 滑熘里脊 芫爆里脊丝 白扒蹄筋 炒里脊丝 罐儿蹄 锅烧肘子 炸金钩棒 蟹黄蹄筋 五香糖熏兔肉 醉腰丝 红烧猪蹄 酸辣兔肉 腐乳猪爪 卤猪蹄 南烧肘子 红烧排骨 黄葱烧蹄筋 黄焖牛肉 炸虾酱猪排 家常炒猪肚 紫桂焖大排 汤爆肚头 咸肉烧肚片 熘白肚 炸脂盖 红烧肚片 炒猪肚领 扒肚条 九转大肠 辣炒肚丝 云片肚片 酱烧肥肠 糟煎肚片 松子肚卷 辣爆大肠 甜酱烧肥肠 红烧大肠 奶汤大肠 炸烹肥肠 芫爆腰条 李神仙烤兔 糟煎大肠 软炸腰花 猪肝夹芦荟 葱烧大肠 葱烧肥肠 煨牛肉 麻酱牛肉 龙眼大肠 雪菜烧肥肠 滑蛋牛肉 焦熘肥肠 虎眼肉 京葱炒牛肉 金缸肥肠 红枣煨牛筋 番茄腰柳 爆瓦楞腰子 片花腱 桂花羊肉 炒腰花 清炸大肠 孜然羊肉 家常羊肉 炸熘肝尖 麻辣腰片 香酥羊肉 香辣羊肉 黄鹂迎春 雀舌方丁 萝卜烧羊肉 羊肉焖栗子 红烧肘子 烤网油签 白果炒羊肉 红烧牛肉 炒羊三丁 软炸羊里脊 牛肉铁锅 芫爆散丹 奶汤核桃肉 蒜子牛蹄黄 炒羊肝 三下锅 泡椒炒羊肝 沙锅散丹 萝卜烧牛肉 串烧牛肉 黄牛肉酿藕夹 山药烧狗肉 扒肘子 辣子羊里脊 陈皮狗肉 五香熏驴肉 元宝肉

水产篇 禽蛋篇 豆制品篇 蔬菜、食用菌篇 汤羹炖品篇 甜品篇 燕鲍参翅篇 主食篇

<<家常鲁菜1000样>>

章节摘录

插图：

<<家常鲁菜1000样>>

编辑推荐

《家常鲁菜1000样》由吉林科学技术出版社出版。
集传统名菜与新派创新菜于一身的家常鲁菜烹饪宝典。
千余款菜品，图文并茂，讲解细致、简单易学、经济实用。

<<家常鲁菜1000样>>

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>