第一图书网, tushu007.com

<<昭通地方特色菜集萃>>

图书基本信息

书名：<<昭通地方特色菜集萃>>

13位ISBN编号：9787548904731

10位ISBN编号：7548904738

出版时间：2011-9

出版时间：程永和、 杨艾军 云南美术出版社 (2011-09出版)

作者：程永和，杨艾军 编

页数：93

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

“云山牧野牛畜肥，肉成肉千分外香。”昭通，这一古奥质朴的魅力热土，拥有独特、神秘而多元的民族文化，壮丽的自然景观，赋予了昭通特色菜永恒的魅力。
昭通特色菜选料广，风味多，汇聚了山南海北特色美食，这些美味让你一步三回头，回头三动口，可谓步步闻香，让人垂涎三尺。

第一图书网, tushu007.com

<<昭通地方特色菜集萃>>

书籍目录

昭通美食概述 昭阳区特色菜 朱提金钱洋芋饼 难得糊涂 天麻洋芋 天麻豆花爆肚尖 锦绣双味鱼 燕麦土豆饼 佛中宝 蒸荞糕 烧饵块 锅仔牛肉 豉椒鱿鱼简 乌蒙火腿白菜 天麻汽锅鸡 汤爆肚 夏荷天麻 明炉酸汤桂鱼 葱煎包 寸金自肉卷 丹凤朝阳 自制菜豆花 金牌烤鸭 川式花椒鸡 木瓜炖猪手 天麻玉白菜 天麻鱼线 燕麦粑粑 干巴烩豆豉 荞茶面汤 麻辣肉 茶香鸡 油茶面 吹灰点心 清汤河鱼 茶香牛耳片 茶熏羊蹄 天麻牛鞭冻 连渣捞 汽锅天麻火腿鸡 土豆迷稀豆粉 海鲜毛血旺 天麻爽口牛蛙 酸辣面 百合沐浴仙子 香酥菌香排 养生苹果鱼 天麻太极羹 望海明珠 友情荞三丝 过江狮子头 飞雁五彩鱼 天麻山珍煲 香酥凉粉 友情甜圆 百乌不落（刺老包） 太极鸡米羹 无名黑豆花 回锅肉黄饼 鲁甸县特色菜 风味厚干巴 一脚定江山（红扒牛掌） 鲁甸特色烤全羊 糯米粑粑 虹鳟鱼三吃 火龙牛肉球 碧波秋月 脆皮牛肉卷 鲜椒煎羊排 红酱洋芋汤圆 花椒水晶牛柳 迷你茄子 牛肉包 丝窝糖 口味鸡 花椒牛柳粒 大关县特色菜 茶香脆皮叉烧肉 农家四宝 水晶蹄卷 鼓子豆花 山乌龟肉片汤 千面肉丝 豉椒肘拐 瓜熟蒂落 瓜汁鱼丸 苗家豆花蛋 石米飘香花粑粑 大关林记火腿小月饼 绥江县特色菜 白灼萝卜丸 花色拼盘 过水全鱼 绥江腊猪脚炖粉条 绥江炒玉米片 绥江家常土火锅 水富县特色菜 芽菜扣肉 小瓜牛肉片 烧汁煸鱼头 萝卜牛腩煲 开胃辣妹子 汽锅天麻肉饼 巧手妇连渣捞 农夫干巴 烤羊排 天麻蒸河鱼 彩虹大排 玉鹅戏乐 石爆黄喉 鲍汁灵菇扣小鲍 风味排骨 珍珠丸子 彝良县特色菜 天麻杂粮包 冰钵鲜天麻 翠玉红珠 怀中抱玉 天麻黑豆花 天麻洋芋饺 苗家苦荞粑 天麻养生鲢鱼 秘制猪手 如意天麻卷 巧家县特色菜 鸡汤灌桂鱼 干豆蒸腊肉 口口香 稀豆粉 卷粉 泡粑 凉粉 包谷粑 印斗粑 威信县特色菜 肥肠血旺煲 九龙烤鱼 九龙酥米卷 蘸水毛肚 泡椒脆肚 鸡汁口袋豆腐 豉香鲜龙 镇雄县特色菜 富贵杂粮包 百乌归巢 翡翠碧玉虾 锦上添花 天麻富贵虾 凤凰天麻丸 天源白肉卷 永善县特色菜 永善桧溪土火锅 金椒鲢鱼 玉笋火腿 荞凉粉 桃仁掌中宝 务基膀 生态笋 农家爆皮子 金沙鱼三宝 石锅黄辣丁 橙汁冰碴藕 盐津县特色菜 黄姜豆花 盐津乌骨鸡 活水肉石鲅 粑粑回锅肉

章节摘录

版权页： 插图： 锦绣双味鱼 此菜造型美观、工艺独特，鱼米嫩而不腻，鱼条外酥里嫩，香脆可口。
主料：渔洞淡水鱼、彝良小草坝野生天麻等。
制作方法：取鱼肉加肥膘调味制成鱼米，选用昭通天麻、豌豆、玉米等和鱼米烩制成一味，另选鱼条经腌制入味上浆糊裹面包糠，用威化纸包裹炸透，摆盘即成。
燕麦土豆饼 主料：昭通炎山燕麦粉、大山包土豆、洒渔苹果酱等。
制作方法：大山包土豆去皮制成土豆泥，加燕麦粉拌匀，包入果酱炸熟摆盘。
特点：此菜色泽金黄，入口软糯，具有很好的饱腹感。
燕麦土豆饼综合吸纳各主料之精华，相辅相成，具有补脾益气、降血压、抗癌防癌和润肺健胃的辅助功效。
佛中宝 特色 它是乌蒙大地的骄子，它蕴含了乌蒙大地的各种山珍，它用高汤炖制，富含营养，极致高贵，它还是昭通市第一届十大名菜之一，具有一定的代表性，来到了乌蒙、来到了昭阳，就请您品尝乌蒙骄子“佛中宝”。
特点：开盖香气满堂，汤味醇厚，香浓而不腻。
营养功效：此菜高蛋白与山珍融合，营养搭配平衡，富含多种维生素和微量元素。
做法 主料：彝良小草坝野生天麻、竹荪、茶树菇、土鸡、排骨等。
制作方法：用土鸡、老鸭、猪脚等原料文火煨制而成。

编辑推荐

《云南省饮食文化系列丛书:昭通地方特色菜集萃》汇聚了山南海北特色美食，这些美味让你一步三回头，回头三动口，可谓步步闻香，让人垂涎三尺。

第一图书网, tushu007.com

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