

<<名菜荟萃>>

图书基本信息

书名：<<名菜荟萃>>

13位ISBN编号：9787806224168

10位ISBN编号：7806224165

出版时间：1999-2

出版时间：周三金 上海书店出版社 (1999-02出版)

作者：周三金

页数：297

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>

## <<名菜荟萃>>

### 内容概要

《名菜荟萃》介绍了从宫廷菜、王府菜，到全国各大菜系的名菜160多道。每种均介绍其有关典故及烹调方法，不仅可供饮食业参考，也是家庭主妇们的良师益友。《名菜荟萃》包括霸王别姬、无锡肉骨头、太湖银鱼、松鼠鳜鱼、肺汤、黄泥煨鸡、川菜、太白鸭、东坡墨鱼、宫保鸡丁、麻婆豆腐、夫妻肺片、樟茶鸭子等等。

## &lt;&lt;名菜荟萃&gt;&gt;

## 书籍目录

前言一、宫廷菜 鹌鸟之羹 雉羹 羊羹 炙鱼 红棉虾团 五侯鲭 驼蹄羹 缕金龙凤蟹醋芹雪夜桃花洛阳假勺菜 烧羊肉 柳蒸羊 长寿菜 游龙戏凤 蟠龙菜 清蒸细鳞鱼 八宝豆腐鸡 米锁双龙 燕窝八仙鸭 百鸟朝凤 清炖肥鸭 西瓜盅 菊花火锅 二、孔府菜 八仙过海 闹罗汉 诗礼银杏 神仙鸭子 孔府一品锅 一卵孵双凤 油发豆荳 三、鲁菜 糖醋鲤鱼 泰山赤鳞鱼 泰安三美豆腐 坛子肉 拔丝苹果 黄焖甲鱼 德州扒鸡 九转大肠 四、苏菜 金陵盐水鸭 水晶肴肉 清炖蟹粉狮子头 扬州煮干丝 三套鸭 瓜姜鱼丝 清蒸刀鱼 拆烩鲢鱼头 霸王别姬 无锡肉骨头 太湖银鱼 松鼠鳜鱼 肺汤 黄泥煨鸡 五、川菜 太白鸭 东坡墨鱼 宫保鸡丁 麻婆豆腐 夫妻肺片 樟茶鸭子 清蒸江团 白果烧鸡 六、粤菜 明炉烤乳猪 白云猪手 龙虎斗 太爷鸡 夜香冬瓜盅 鼎湖上素 东江盐焗鸡 大良炒鲜奶 古老肉 七、浙菜 东坡肉 宋嫂鱼羹 清蒸鲥鱼 砂锅鱼头 豆腐龙井虾仁 西湖醋鱼 荷叶粉蒸肉 薄片火腿 西湖莼菜汤 新风鳗鲡 八、闽菜 佛跳墙 炒西施舌 东壁龙珠 太极芋泥 鸡茸金丝笋 冰糖燕窝 酸菜梅鱼 九、湘菜 东安子 鸡组庵鱼翅 君山银针鸡片 五元神仙鸡 祁阳笔鱼 冰糖湘莲 玉麟香腰 十、徽菜 清炖马蹄鳖 奶汁肥王鱼 瓢豆腐 油炸麻雀 腌鲜鳜鱼 无为熏鸭 金银蹄鸡 常上明珠 十一、京菜 北京烤填鸭 北京涮羊肉 烤肉 潘鱼 三不粘 白煮肉 炒豆腐脑 烩乌鱼蛋 蛤蟆鲍鱼 十二、沪菜 松江鲈鱼 三黄油鸡 虾子大乌参 红烧鱼 青鱼秃肺 青鱼下巴 划水 红烧圈子 枫泾丁蹄 糟钵头 蜜汁火方 生煊草头 烟鲳鱼 十三、秦菜 商芝肉 葫芦鸡 奶汤锅子鱼 金钱发菜 炸鹌鹑 带把肘子 金边白菜 十四、鄂菜 清蒸武昌鱼 红菜薹炒腊肉 鸡泥桃花鱼 冬瓜鳖裙羹 烧春菇 龟鹤延年汤 十五、豫菜 溜鱼 焙面 道口烧鸡 铁锅蛋 烧臆子 固始皮丝 煎扒青鱼头尾 十六、津菜 玛瑙鸭子 锅巴菜 七星紫蟹扒通天鱼翅 高丽银鱼 十七、东北菜 红扒熊掌 红烧猴头 蘑青蛙 麒面 清汤鹿尾 飞龙汤 清炖鲟鱼 白松大马哈鱼 沟帮熏鸡 清汤哈士蟆 十八、滇菜 汽锅鸡 过桥米线 火夹清蒸鸡 宝珠梨炒鸡丁

## <<名菜荟萃>>

### 编辑推荐

《名菜荟萃》编入各地名菜共有160种，这些菜都是全国各地最著名的特色菜，它既有种种传说、典故、又有传统的制作方法。

<<名菜荟萃>>

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>