

<<实习菜谱>>

图书基本信息

书名：<<实习菜谱>>

13位ISBN编号：9787504549594

10位ISBN编号：7504549592

出版时间：2005-2

出版时间：第1版 (2005年2月1日)

作者：李玉崑

页数：73

字数：67000

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>

<<实习菜谱>>

内容概要

本书是职业技能培训教材。

主要内容包括冷菜类、肉类、水产类、禽蛋类、蔬菜类及其他类。

烹调方法涉及腌、炆、拌、炸、卤、煮、炒、焖、蒸、熘、煸、爆、炖、浸、烩、烫、烧、煎、油淋、氽、扒等。

本书图文并茂，通俗易懂，实用性强，可供职业学校、在职培训及自学使用。

本书由李玉崴、李鑫编写。

<<实习菜谱>>

书籍目录

第一单元 冷菜类 一、醉鸡 二、泡菜 三、炆腰花 四、香干蒿菜 五、姜汁莴笋 六、海米拌芹菜 七、拌笋干 八、杭州酥鱼 九、杭州卤鸭 十、蜜汁仔排 十一、萝卜干毛豆 十二、怪味鸡 十三、双拼 第二单元 肉类 一、回锅肉 二、辣子肉丁 三、干菜扣肉 四、京酱肉丝 五、爆炒腰花 六、清炸里脊 七、木犀肉 八、糖醋排骨 九、钱江肉丝 十、香干肉丝 十一、咕咾肉 十二、软炸里脊 十三、鱼香肉丝 十四、蒜爆里脊 十五、东坡肉 十六、炸烹里脊 十七、清炖狮子头 十八、葱爆两样 第三单元 水产类 一、葱油鳊鱼 二、鱼头豆腐 三、芙蓉鱼片 四、雪菜黄鱼汤 五、炒鱼片 六、西湖醋鱼 七、宋嫂鱼羹 八、银鱼羹 九、茄汁鱼片 十、清汤鱼丸 十一、红烧鳊段 十二、清蒸甲鱼 十三、清蒸鱼块 十四、桂花鱼条 十五、香炸鱼排 十六、鱼头浓汤 十七、剁椒鱼头 十八、三丝鱼卷 十九、彩色鱼丝 二十、生爆鳊片 二十一、炒墨鱼丝 二十二、爆墨鱼卷 二十三、红烧鱼块 二十四、炒醋鱼块 二十五、炒虾仁 二十六、蛤蜊蒸蛋 第四单元 禽蛋类 一、小煎鸡米 二、软炸仔鸡 三、腰果鸡丁 四、辣子鸡丁 五、宫爆鸡丁 六、油淋鸡 七、白鲞扣鸡 八、清炖鸡 九、氽鸡丸子 十、翡翠鸡茸羹 十一、清炸仔鸡 十二、炒什件 十三、爆鸡肫 十四、香椿炒蛋 十五、肉丝跑蛋 十六、银鱼炒蛋 第五单元 蔬菜类 一、家常豆腐 二、麻辣豆腐 三、肉丝豆腐 四、油焖春笋 五、酱爆茄子 六、饭煨茄子 七、雪菜炒鞭笋 八、双菇扒菜心 九、韭菜炒春笋 十、椒盐土豆饼 十一、炒地三鲜 十二、酸辣土豆丝 十三、毛豆煎臭豆腐 十四、软炸花菜 十五、八宝豆腐 第六单元 其他类 一、拔丝蜜橘 二、干炸响铃 三、炒三鲜 四、烂糊肉丝

<<实习菜谱>>

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>