

<<鲁菜>>

图书基本信息

书名：<<鲁菜>>

13位ISBN编号：9787508011608

10位ISBN编号：7508011600

出版时间：1997-01

出版时间：华夏出版社

作者：张廉明

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>

<<鲁菜>>

书籍目录

目录

鲁菜概述

- 1.拌肘子
- 2.拌里脊丝
- 3.五香酱肉
- 4.炆腰花
- 5.醉腰丝
- 6.松子肚卷
- 7.卷煎
- 8.锅烧肘子
- 9.八宝辣酱
- 10.荤素豆腐
- 11.肉茸豆腐
- 12.四喜丸子
- 13.南煎丸子
- 14.三鲜肉丝
- 15.油包三丝
- 16.扒牛肉条
- 17.九转大肠
- 18.焦熘里脊
- 19.油爆双脆
- 20.爆三样
- 21.三下锅
- 22.金针肉
- 23.熘黄菜
- 24.珊瑚菜卷
- 25.双烤肉
- 26.拼什锦合菜
- 27.凉拌海蜇
- 28.酱汁鱼
- 29.盐水虾
- 30.火靠虾
- 31.清炖加吉鱼
- 32.酱焖加吉鱼
- 33.烧秦皇鱼骨
- 34.清炖元鱼
- 35.黄焖元鱼
- 36.糖醋鲤鱼
- 37.软熘鳊鱼
- 38.怀抱鲤
- 39.炸椿鱼
- 40.锅塌鱼扇
- 41.干烂鱼片
- 42.干烂虾仁
- 43.炸虾串

<<鲁菜>>

- 44.雨前虾仁
- 45.醋烹虾段
- 46.焖对虾
- 47.烹对虾
- 48.葱烧海参
- 49.酿海参
- 50.两吃干贝
- 51.软炸鲜贝
- 52.芙蓉西施舌
- 53.韭青炒海肠子
- 54.清炒海蛎子
- 55.木樨仙子
- 56.红扒海蜇
- 57.白扒鱼翅
- 58.扒原壳鲍鱼
- 59.荠菜黄鱼卷
- 60.清蒸大蟹
- 61.冻粉拌鸡丝
- 62.芥末鸡皮
- 63.拌烤鸭丝
- 64.水晶鸡
- 65.麻辣鸡
- 66.葱椒鸡
- 67.五香酱鸡
- 68.纸包鸡
- 69.盐水胗肝
- 70.炒辣子鸡
- 71.油淋鸡
- 72.绣球鸡胗
- 73.栗子鸡
- 74.醋烹鸡块
- 75.炸鸡球
- 76.酱汁鸭子
- 77.荷叶鸭子
- 78.黄焖鸭肝
- 79.带子上朝
- 80.香酥鹌鹑
- 81.烧安南子
- 82.炒胗肝
- 83.象眼鸽蛋
- 84.金银蛋
- 85.炒三冬
- 86.姜拌藕
- 87.虾子炆茭白
- 88.珊瑚白菜
- 89.香椿豆腐
- 90.辣油瓜皮

<<鲁菜>>

- 91.麻汁豆角
- 92.黄蘑素鸡
- 93.火靠素排骨
- 94.红烧茄子
- 95.炒豆腐脑
- 96.海米炒蒲菜
- 97.锅塌豆腐
- 98.三美豆腐
- 99.糟煎茭白
- 100.五香面筋
- 101.拔丝白薯球
- 102.琉璃桃仁
- 103.冰糖莲子
- 104.蜜汁山药
- 105.火靠红果
- 106.扒苹果
- 107.诗礼银杏
- 108.炸荷花
- 109.炒三泥
- 110.山东海参
- 111.奶汤元鱼
- 112.奶汤鸡块
- 113.烩乌鱼蛋
- 114.乌云托月
- 115.烤馒头
- 116.鹅脖银丝卷
- 117.蓬莱小面
- 118.余子面
- 119.油卞旋
- 120.山东水饺
- 121.鸡肉糝
- 122.济南凉面
- 123.山东炸酱面

#### 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>