

<<东北名菜精华>>

图书基本信息

书名：<<东北名菜精华>>

13位ISBN编号：9787508209418

10位ISBN编号：7508209419

出版时间：1999-6-1

出版时间：金盾出版社

作者：吴杰

页数：105

字数：78000

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>

<<东北名菜精华>>

内容概要

本书简述了东北菜的历史发展和特点，详细介绍了东北风味菜肴的制作。通过对200余款东北特色菜肴用料配比、具体操作方法，直至成菜特点的介绍，将东北菜各式烹调技法尽述其中。本书内容充实，介绍的技术可靠，文字通俗易懂，实用性强，可供家庭阅读使用，也可供餐饮业人员学习参考。

<<东北名菜精华>>

书籍目录

一、东北菜的历史发展和特点 (一) 辽宁菜 (二) 吉林菜 (三) 黑龙江菜二、东北风味菜的制作 (一) 水产品类 干烧开片鲤鱼 软熘鱼片 拌菜生鱼 清蒸龙段 鸳鸯全鱼卷 五香鱼 清蒸白鱼 东北家常熬鱼 人参鳊鱼 宫门献鱼 锅爆鳊菜鱼卷 鲶鱼炖豆腐 (二) 畜肉类 坛焖肉 红烧肉 枣焖五花薇菜夹 扣肉 煮白肉 酥白肉 片白肉 糖醋蜈蚣大马哈鱼 烤鱼 刨花鱼 糖醋鱼段 扒三白 红娘自配 炸烹虾段 软炸虾段 龙凤呈祥 鲜贝原鲍 红梅鱼肚 氽白肉 红焖肘子 熏猪肘子 *排骨 酱排骨 扒猪脸 卤猪蹄 *肉段 糖醋肉段 炸烹肉段 雪衣里脊球 干炸肉 焦熘里脊 软炸里脊 滑熘里脊 核桃肉 锅爆内 黄花里脊丝 滑炆里脊丝 香辣肉丝 氽丸子 红烧丸子 煎丸子 焦熘丸子 芝麻肉丸..... (三) 禽蛋类 (四) 野味类 (五) 菜蔬类

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>