

<<扬州风味菜肴制作>>

图书基本信息

书名：<<扬州风味菜肴制作>>

13位ISBN编号：9787532377831

10位ISBN编号：7532377830

出版时间：2005-1

出版时间：上海科学技术出版社

作者：江苏省扬州商业学校 编

页数：181

字数：158000

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>

<<扬州风味菜肴制作>>

内容概要

本书介绍的扬州风味菜肴有冷菜类，冷拼类，炒类，爆类，炸、煎、贴类，熘类，氽、涮、熬类，烩类，蒸类，焖、烧、扒、煨类，甜菜类等。

本书文字浅显，易学易懂，可供烹饪专业学生、厨师及广大烹饪爱好者学习、参考。

<<扬州风味菜肴制作>>

书籍目录

一 冷菜类 拌青螺 脆鱼拌干丝 凉拌腰子 松蕈拌虾仁 拌笋尖 炆虎尾 醉蟹 醉鸡 醉蚶 醉笋 糟鱼 糟鸡蛋 风鸡 卤仔鸡 卤肫仁 金银猪肝 虎皮蛋 卤兰花干 清滋排骨 酱鸭 酱汁春笋 酱汁茭白 八宝冻鸭 水晶舌掌 西瓜冻二 冷拼类 双拼 三拼 四色花拼 什锦拼盘 蝴蝶采花 松鹤延年 花篮拼盘 孔雀拼盘 逸圃花篮 文昌阁拼盘三 炒类 养油白炒虾仁 清炒虾仁 炒虾腰 瓜姜鱼丝 炒响螺片 炒软兜 炒鳝糊 炒蝴蝶片 糟炒鱼片 白炒鱼片 芙蓉鱼片 三丝鱼卷 奶丝鳊鱼 桂花鱼翅 炒蟹粉 红白鸡片 茉莉花炒鸡片 银芽鸡丝 银杏乌鸡 笔杆鸡 三丝鸽松 炒橘红 炒精片 炒里脊丝 粉皮炒猪肝 炒肥肠 枸杞头炒肉丝 炒腰花 扬州蛋炒饭 西芹百合四 爆类五 炸、煎、贴类六 熘类七 氽、涮、熬类八 烩类九 蒸类十 焖、烧、扒、煨类十一 甜菜类后记

<<扬州风味菜肴制作>>

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>