

<<满汉全席>>

图书基本信息

书名：<<满汉全席>>

13位ISBN编号：9787533151300

10位ISBN编号：7533151305

出版时间：2009-1

出版时间：山东科学技术出版社

作者：满汉全席制作室 编

页数：224

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>

<<满汉全席>>

内容概要

真正的“满汉全席”，我在香港吃过，那是三天三夜，一共九顿豪宴。

桌上除了碗筷之外，还有一枝羽毛，咦，干什么的？

是吃得太饱，用来挖喉咙让东西吐出来，这又何苦呢？

全国电视烹饪擂台赛在限定的时间做出三道菜，将范围缩小，是明智的。

主料也由主办者指定，以常用的蔬菜和肉类烹调，更是合理的选择。

将我在香港吃过猴脑、驼峰、象拔、雀舌等除掉，不残忍，也不伤害到正因空气污染，大量伐林而数量逐渐减少的动物。

这些奇珍异兽得来不易，要用它们当食材，练习的机会不多，也烧不出什么好菜来，不如以最普通的鸡猪牛羊，烧出千变万化的佳肴，才见大师傅们的功夫。

<<满汉全席>>

书籍目录

年年有鱼 上汤鱼肚 七彩鱼肚盅 金牌鱼饼 生汁鱼卷 香椿鲈鱼饼 丽花鱼水 茄汁菊花鱼 美味凤梨卷 双味酥皮鳝片 乘风破浪 满汉富贵牙鱼卷 三脆鱼腩 丰壶茶香鳗 石耳翠竹鳗 港湾荔枝鱼 荷塘情趣 麻花带鱼 满汉同舟 纸包如意卷 富贵满堂 金玉满堂 醉八仙鱼排 国色天香迎富贵 黄粱一梦 金鲳鱼戏明月 年年有鱼 龙腾盛世 至尊鱼头皇 珊瑚鳗鱼 皇家鲜果两吃 鱼 蜜汁银雪鱼 吉庆元宝 蚕丝牙片鱼 雨花石荷花鱼 锅烧河鳗 金黄奇味鳗鱼卷 纸包石斑鱼 翠竹富贵鱼米 沸腾鱼 灌汤鱼味香卷 富贵鱼报双喜 银花硕果 王朝焖白鲞 醉翁戏罗非 双色鲨鱼托 风味烧鱼 宫廷水晶饺 酸辣三丝 糟熘鱼片醉八仙 龙皇翠绿藏珍 蛟龙出芙蓉 鲜鲍煨黄鳝 香糟笋蓉鳊鱼 金牌烤鳊鱼 鲤鱼报春 船家糯香鱼 碧海龙珠 西湖醋鱼 奇味安康鱼 碧绿河鳗 沸腾水煮鱼 新意锅烧鳗 花好月圆 酸汤豆腐鱼 荷香古方蒸鲑鱼 延年(鲑)益寿 一品三文鱼 溢香鱼卷 鸿运鱼生 珍珠三文鱼 雪花金枪鱼 清汤菊燕 香飘四邻虾兵蟹将 石榴海螺 一品田螺 麻辣田螺 浓汤海螺 牡丹蚧子炒螺片 闽式辣糟蜗牛 西子蟹酿橙 水晶蜗牛包 纵横千里 和平统一庆奥运 蟹肉翡翠羹 特色明炉焗蟹 双瓜滑虾球 茶香三色虾圆 一品花馅虾仁饺 吉士虾球 虾花拌明月 鸡汤凉瓜虾丸 西海晨光 七彩扇贝盏 辣炒海瓜子 翡翠龙虾球 清汤双龙烩 太极蟹肉雪蛤羹 浓汁蟹肉三鲜 火焰焗文蛤 椒酿竹蛭 米香酿竹蛭 金菊橄榄球 鸳鸯扇贝饺 翠竹富贵贝 竹筐萝卜炖蟹 雪花极品蟹 蟹黄菊翅盅 海鲜毛血旺 灌汤菊花鲑 满载鲜鱿归 佳友墨鱼 蒜蓉香墨片 断桥相会 金环玉带花富贵 灌汤鲜鱿丸 瑶柱鲜鱿青瓜羹 白玉龙虾 珊瑚龙虾球 橙香海胆花 葫芦海胆 群龙献瑞 米汤烩海星 海星炒鲜奶 凤戏牡丹 海皇养颜蜆 鹌蚌相争 脆苡扇贝盅 全蟹鱼肚 鲜笋海鲜肠 菊花海带 珊瑚海带 椰风凉瓜蟹 绣球海底鲜果蔬兄弟 锅贴瓜合 酥松南蓉卷 猴王献宝 白玉芭蕉扇 蜂巢土豆松 虾脑白菜 三维争霸 妙笔生花 菊花茭白 楚香地菜园 农家酱爆角瓜花 香泥藏珍 芙蓉家乡笋 回归橄榄菜 拌双蔬 兰花蒲菜 炒茄鲞 清汤燕菜 未明湖畔 隽美生煎藕 玉偶佳人 菊花白菜 满园锦绣 薄脆小炒皇 葵花双味芹 开口脆 山梨炖山药 农家小院 水晶荠菜卷 荠菜鳊鱼羹 瑶池仙桃 仙人蟹腿 翡翠白玉羹 琥珀瓜球 落地花香 菠菜如意卷 鸡蓉兰花 妙笔生花 水晶萝卜卷 莲池龙舞 蛋黄白菜卷 上汤莲藕 玫瑰白菜丸 海鲜茄丁泡饭 烛光沙拉 南国沙拉卷 金沙香蕉 贝蓉苹果排 太极瓜宴 黄焖冰晶卷 收获 冰爽蟠桃官燕 琉璃杏果 橄榄鱼圆 兰花薯满园 拔丝马蹄 葫芦豆腐 素吃猴脑 银丝豆腐 鲜奶玉米 牛奶炖雪蛤 灌汤豆腐 夏威夷木瓜三鲜蛋 马年一品蛋 双椒芙蓉太极羹 蛋香荟萃 橙香鸵鸟蛋 百花如意鸵鸟蛋 朗姆水果糕 清酒天鹅蛋 白汁芙蓉蛋 连年有余 半月沉江十全大补 砂锅鲍汁刺参 金花原条百花参 皇朝将相和 百花酿甲鱼 蟹肉浓汤鱼翅 荷包金六福 蟹粉鱼翅 四吃牡丹鲍鱼 花鼓蟹黄海参 金盏鲍鱼 云雀鹿筋 翡翠龙珠鲍翅羹 龙舟富贵梅花参 两吃梅花参 翡翠墨鱼 参糯荷香 禅寺佛跳墙 钟鼎鲍鱼 满园春色 鲍鱼扣花菇 金鸡争艳 龙舟竞渡 雪蛤杞子豆蓉羹 冰镇鲜鲍 鸡粥鲍鱼 奶汤目鱼 须 乌龙吐珠 乌龙怀菜 踏雪寻宝 花好月圆 鲍汁绣球 鲍汁海双参 清鲜虾翅包 龙骨奶茶 龙龟献宝 麻菇献寿 龟龙鱼 盐焗甲鱼 阿魏菇极品鲍 象眼贵妇菇 乾坤菇丝翅 笔之韵 明火蘑菇汤 云南佛跳墙 八卦双耳 杏仁星芋 素鲍藏珍 娇耳乳香肾 秘制牛蒡大骨鸡 一品瘦身汤 徽州赛熊掌 孔雀爆香鸭 凉瓜五彩鸭丁 富贵牡丹鸡 双仙采灵芝 天鹅戏水 满园春色 红煨珍菌鳗鱼 花菇扣鱼脯 鲍汁焗双龙 上汤浸海皇筋丝 锦绣薏米羹 御宴养胃汤 七彩粽香鸡蓉 蟹烙太极羹 龙戏群珠 百年好合 木瓜炖素燕 鲍汁珊瑚桂鱼 微山湖滋补鱼汤飞禽走肉 橘乡寸排 莓酱焗肉排 九转大肠 粽叶粉蒸肉 秘制毛峰牛肉茶 旗开得胜 百花缠丝蛋 珊瑚牛肉 鹅肝酱煎土鸡排 鹅蚌惊渔翁 笼仔荷香里脊卷 玫瑰里脊虾卷 可乐牛扒 喜望丰收 五味羊排 秘制纸包骨 玻璃玛瑙蛋 鲍汁肘肉 人参肘子 鹊巢靛鸭宝 羊肉白菜饺 奇味鸡球 五彩鸡球 金牌烤猪手 同泽园扒猪手 秘制龙骨 金猴献宝 果汁软煎猪排 蜀乡肋扇 鲜虾酥牛腩 牛蒡腌笃鲜 鲍汁扒牛腩 金丝灌汤牛丸 庆丰收 吉祥鹿肉 美味秀口鹿卷 菊花双味兔 八宝无花羹 鲜人参糯米炖鸽 凤凰归巢百鸟静 池塘荷叶鸭 鱼抱羊 玉翠羊饺 虫草煲鹌鹑 延年益寿 天府竹筒鸡 红汁葵花鹅 荷香乳鸽 鲍皇乳鸽 干锅鸭 香檳蜜汁鸭脯 鸟语花香 玲珑如意 金元驼掌 赛熊掌 鸡汁鲷鱼 翠花酸菜肉卷 清汤五彩龙珠 水晶凉瓜鸽脯 姜汁鸡吞蛋 一品鱼羊鲜 神

<<满汉全席>>

仙芝士焗乌鸡 珍珠丸子闷羊肉 葵花真味羊 桂花鱼翅鸭 潮式芽菜鸭 贵宾养颜鸡 金汤鸡煲翅

<<满汉全席>>

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>