

<<西安大众菜点>>

图书基本信息

书名：<<西安大众菜点>>

13位ISBN编号：9787533718756

10位ISBN编号：7533718755

出版时间：2000-4-1

出版时间：安徽科学技术出版社

作者：王子辉

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>

<<西安大众菜点>>

内容概要

西安菜点讲究真材实料、充足实惠，精于蒸、煨、氽、炒、炖，注重火功，料鲜而味醇。浓郁的吃了过瘾，爽脆的吃了痛快，充分体现了朴实、憨厚、直爽的秦人风貌。

本书为一本通俗实用的烹调技术读物，所收菜点多为原料易得、制作易行、吃着实惠的大众化品种，其中也有少数传统名菜，可满足不同层次人们的不同需求。

<<西安大众菜点>>

书籍目录

第一篇 西安菜肴

冷荤、凉菜

蒜泥白肉

卤猪肝

糖醋排骨

芥末肚丝

拦鲜皮丝

麻辣牛肉

陈皮牛肉条

麻辣牛肉丝

五香鱼

酥鲫鱼

油爆青虾

姜汁鸡块

玫瑰凤爪

芥末鸭掌

凉拌兔丝

鸡丝拌洋粉

三皮丝

凉拌三丝

海米芹菜

金钩炆芹菜

脆皮黄瓜

炆莲菜

姜汁扁豆

红油白菜丝

香椿拌豆腐

咸蛋拌豆腐

五彩菠菜

菠菜松

炸香菇

凉拌四季梅

虾皮拌西葫芦

金钩瓜条

香酥花生米

盐水花生米

凉拌绿豆芽

三丝生菜

金钩凉粉

三丝粉皮

香菜双丝

青椒拌银芽

辣拌海带丝

拌蜇皮

炒焖黄豆

<<西安大众菜点>>

辣味黄豆

素菜、甜菜

炒熘煊爆菜

烧焖煨菜

炸煎蒸炖菜

氽炆烩扒菜

汤菜

海鲜菜

第二篇 西安小吃

甜品

咸品

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>