

<<猪牛羊兔菜典>>

图书基本信息

书名：<<猪牛羊兔菜典>>

13位ISBN编号：9787543640481

10位ISBN编号：7543640481

出版时间：2007-3

出版时间：青岛出版社

作者：邴吉和

页数：272

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>

<<猪牛羊兔菜典>>

内容概要

本书讲解猪、牛、羊、驴、马、狗、兔各部位食料的食用特点、营养成分、功效、食用配伍宜忌，以及以以上食材为主料制作的菜肴250道，具有很强的实用性和知识性。

<<猪牛羊兔菜典>>

作者简介

邴吉和（阿邴）1969年1月出生，山东省青岛市人，青岛邴大厨酒店服务有限公司总经理。中国烹饪大师，餐饮业国家级评委，中式烹调高级技师，青岛市饮食文化研究会副会长，青岛市食研会、名厨专业委员会主任。

<<猪牛羊兔菜典>>

书籍目录

猪

关于猪

猪的种类及分档取料

猪的烹调应用及营养价值

经典菜品

一品脆香肉

澳门烧肉

铁锅花腩鲜鱿

蛤蜊芥菜肉丸

一品方肉扣刺参

晾杆花肉

农家肉卷饼

煎淋成猪肉

五花肉炖芋头

菊花千刀肉

韩式小酥肉

黄瓜蒜香肉

蒜香果味花腩

南瓜江米肉

年糕回锅肉

台湾脆卤肉

乌龙烧花肉

霉干菜烧肉

香米焖肉

熏肉鹌鹑蛋煲

新潮东坡肉烽蛋

双蔬相思卷

泰式烤肉

特色蒜爆肉

樱花酸甜肉

家乡肉卷煎饼

乾隆里脊

烟肉煮胜瓜

水晶里脊

蒙古烤肉

玉兔观菊

薯香里脊

爱心肉丝

乳酪猪排

乡情

白菜红枣烧肉煲

山珍海味虎头肉

叉烧肉

兰花黄金球

富贵百合

<<猪牛羊兔菜典>>

微波腱子肉
象形萝卜肉
菊心手撕肉
黑椒培根卷
腱肉烤麸煲
三鲜白菜卷
鲍汁莲花肉
咸鱼蒸肉饼
翡翠过油肉
金球制胜
桂花肉饼
群虾抱绣球
金钱满园
粽香糯米骨
特色烤排骨
巴渝山椒排
金虾美味蒜香骨
秘制蝴蝶骨
xo酱熏仔排
红帆飘香骨
顺德肉排
金牌洋葱骨
避风塘炒蒜香骨
过桥排骨
滋补大排
法式红酒焗肉排
罗汉烤仔排
黑椒煎大排
贵妃香酥骨
花旗参木瓜煲排骨
脆骨酱香龙眼
特色飘香骨
酱香脊骨
香脆可口
酒香猪寸骨
酸辣骨泥丸
滩骨酱蜇头
鲍汁寸香骨
金沙月牙骨
冬笋筒骨煲
五更肠旺
蒜香脆皮肠
仔姜佛跳肠
蛤蜊炒肥肠
肥肠鱼片
鲜果酿肥肠
招牌下酒菜

<<猪牛羊兔菜典>>

苦瓜脆皮肠
齿留香大肠
韩式吊锅肥肠
潮州嗜花肠
蒜泥血肠
花肠炖菠菜
富贵肥肠糝糝
干煸生肠
蒜仔生肠
飘香红叶腰润
京酱海肠腰丝
功夫腰花
京葱爆腰花
双味腰花
跳水腰花
金瓜浓汤蹄筋
巴国蹄筋
新式辣酱蹄筋
招财猪手
金蹄踏青
凤爪猪手煲
烟熏猪手
金牌脆猪手
蒜香可乐蹄
金瓜炖猪手
葱椒白蹄
南泥湾蹄花
外婆猪蹄
红枣煨肘
山珍烩蹄膝
白拌猪脸
风干猪脸
鸿运扒猪脸
薯条猪脑花
大刀回锅香舌
挚笋鼍汰糍舌
吉利发财
热炆双脆
休憩
山芹百合脆耳丝
家常拌猪耳
尖椒猪拱
香葱猪拱
水晶皮冻
韩式烧猪皮
肚里明白
济南咸菜

<<猪牛羊兔菜典>>

上汤发财皇后

烤脆管

金丝白玉球

猪皮鲍鱼冻

三杯猪尾

黄豆猪尾煲

板栗煲尾骨

干烧肚丝

干妈脆肚

东江风味脆肚

马家沟芹菜炒肚尖

香辣双脆

草菇双椒烧猪心

铁板猪肝

碧绿猪肝

凤眼猪肝

板筋花枝片

翠塘猪肺锅

西米皮蛋烩猪血

翡翠猪胰

牛

羊

兔

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>