

## <<牛羊肉菜巧做十日通>>

### 图书基本信息

书名 : <<牛羊肉菜巧做十日通>>

13位ISBN编号 : 9787806004357

10位ISBN编号 : 7806004351

出版时间 : 1999-10

出版时间 : 京华出版社

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>

## <<牛羊肉菜巧做十日通>>

### 书籍目录

#### 目 录

##### 第一日课程 牛羊肉的基本知识

一、牛肉的概况

二、羊肉的概况

##### 第二日课程 牛羊肉的初加工及菜肴的调味

一、牛肉的初加工

二、羊肉的初加工

三、菜肴的调味

##### 第三日课程 烹调菜肴的制作方法

1.炒制方法

2.爆制方法

3.熘制方法

4.炸制方法

5.煎制方法

6.烧制方法

7.蒸制方法

8.煮制方法

9.煸制方法

10.烩制方法

11.焖制方法

12.煨制方法

13.炖制方法

14.贴制方法

15.烤制方法

16.酱制方法

17.卤制方法

18.熏制方法

##### 第四日课程 炒炸爆菜肴的制作

一、炒菜制法

1.清真牛肉制作

滑炒牛肚仁

炒牛肉丝

炒芙蓉牛肚

2.清真羊肉制作

干炒羊肉丝

清炒羊肉片

它似蜜

3.家常牛肉制作

炒牛肉片

蚝油牛肉

什锦牛肉丝

香豉牛肉

炒牛肚

4.家常羊肉制作

炒羊肝

## <<牛羊肉菜巧做十日通>>

炒羊肉丝

炒腰花

炒羊肝片

炒羊肚片

### 二、炸菜制法

1.清真牛肉制作

炸牛排

炸卷果

软炸牛脊髓

2.清真羊肉制作

干炸羊肉片

炸羊肉串

软炸羊里脊

3.家常牛肉制作

炸小牛排

炸牛里脊片

炸牛脑

4.家常羊肉制作

清炸羊里脊

炸羊肋

炸羊尾

### 三、爆菜制法

1.清真牛肉制作

大葱爆牛肉

水爆牛肚领

爆牛肝

2.清真羊肉制作

盐爆羊里脊

油爆羊肚仁

油爆羊肚领

3.家常牛肉制作

干爆牛肉

水爆百叶

葱头爆牛肉

4.家常羊肉制作

盐爆羊蘑菇

油爆羊肚丁

盐爆羊肚仁

第五日课程 焰烧菜肴的制作

### 一、焰菜制法

1.清真牛肉制作

焦熘肉片

熘牛肉九子

滑熘牛里脊

2.清真羊肉制作

焦熘羊里脊

醋熘羊肉片

## <<牛羊肉菜巧做十日通>>

醋熘羊肉木犀

3.家常牛肉制作

焦熘牛里脊

醋熘牛肉片

熘牛肝

4.家常羊肉制作

醋熘冬笋羊肉

滑溜羊里脊

熘羊心

二、烧菜制法

1.清真牛肉制作

红烧牛尾

扣烧牛肉

烧白菜牛肉丸子

2.清真羊肉制作

烧羊肉

锅烧羊肉

扣烧羊肉

3.家常牛肉制作

红烧牛肉

锅烧牛肉

红烧牛腩肋

4.家常羊肉制作

京烧羊肉

烧羊肉

红烧羊肉

第六日课程 煎烤菜肴的制作

一、煎菜制法

1.清真牛肉制作

南煎丸子

煎金钱牛肉饼

煎牛脊片

2.清真羊肉制作

煎羊排

拉古肉

锅煎羊肉

3.家常牛肉制作

煎小牛排

煎牛肉九子

葱头煎牛肉

4.家常羊肉制作

煎羊排

煎羊脊

煎羊肉

二、烤菜制法

1.清真牛肉制作

烤小牛肉

## <<牛羊肉菜巧做十日通>>

烤仔牛

北京烤牛肉

2.清真羊肉制作

烤羊肉

烤羊腿

烤羊肉串

3.家常牛肉制作

烤牛脊

烤牛肉

家常烤牛肉饼

4.家常羊肉制作

家常烤羊肉串

葱头烤羊脊

羊肉瓢馅

第七日课程 蒸焖菜肴的制作

一、蒸菜制法

1.清真牛肉制作

蒸米粉牛肉

蒸紫砂牛排

蒸皱炒牛肉

2.清真羊肉制作

清蒸羊肉

粉蒸羊肉

鸡汁蒸羊肉

3.家常牛肉制作

蒸牛肉

蒸五花牛肉

蒸五香牛舌

4.家常羊肉制作

蒸瓢馅冬瓜

蒸羊胸

清蒸羊尾

二、焖菜制法

1.清真牛肉制作

黄焖牛肉

红焖牛排

焖牛排

2.清真羊肉制作

黄焖羊肉

焖羊腱肉

扣焖羊肉

3.家常牛肉制作

家常焖牛肉

焖牛肉

焖牛舌

4.家常羊肉制作

焖羊肉菠菜

## <<牛羊肉菜巧做十日通>>

豆瓣焖羊肉

红枣焖羊肉

第八日课程 余涮菜肴的制作

一、余菜制法

1.清真牛肉制作

余牛肉丸子

余牛肉

余牛肚丝

2.清真羊肉制作

余羊肉

清余羊肉丸

余羊肉萝卜

3.家常牛肉制作

余牛肉毛豆丸子

清余牛里脊

余牛百叶

4.家常羊肉制作

白菜粉丝余羊肉片

羊肉余丸子

清余羊肚丝

二、涮菜制法

1.清真牛肉制作

牛肉涮锅

牛肚涮锅

2.清真羊肉制作

涮羊肉

北京涮羊肉

3.家常牛肉制作

毛肚涮锅

涮九门头

4.家常羊肉制作

羊肉涮锅

人参涮羊肉

第九日课程 焗炖菜肴的制作

一、焗菜制法

1.清真牛肉制作

焗牛脊丝

焗牛肚丝

2.清真羊肉制作

焗羊脑

焗羊全样

3.家常牛肉制作

牛脊焗两丝

焗牛肝片

4.家常羊肉制作

焗羊肉片

焗羊肚丝

## <<牛羊肉菜巧做十日通>>

### 二、炖菜制法

#### 1.清真牛肉制作

清炖牛肉

砂锅炖牛肉

清炖牛脖头

#### 2.清真羊肉制作

清炖羊肉

炖羊肉

口蘑炖羊肉

#### 3.家常牛肉制作

土豆炖牛肉

冬菇炖牛肉

侉炖牛肉

#### 4.家常羊肉制作

砂锅炖羊肉

萝卜炖羊肉

砂锅羊肉炖豆腐

### 第十日课程 酱卤菜肴的制作

### 一、酱菜制法

#### 1.牛肉制作

酱制牛肉

酱汁牛肉

酱牛肝

酱牛肉

#### 2.羊肉制作

酱羊肝

酱羊肉

酱羊心

酱汁羊肉

### 二、卤菜制法

#### 1.牛肉制作

卤牛舌

卤牛肝

卤牛肚

卤牛肚领

#### 2.羊肉制作

白卤羊蹄

卤羊肚

卤羊肝

卤五香羊口条

## <<牛羊肉菜巧做十日通>>

### 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>