

# 《猪肉菜典-100位中国烹饪大师作品集锦》

## 图书基本信息

书名：《猪肉菜典-100位中国烹饪大师作品集锦》

13位ISBN编号：9787543679894

10位ISBN编号：7543679892

出版社：中国烹饪协会名厨专业委员会 青岛出版社 (2013-05出版)

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

# 《猪肉菜典-100位中国烹饪大师作品集锦》

## 书籍目录

1 猪肉 乳猪 烤巴马香猪 明炉烧乳猪 五花肉 麻仁丸子 螺丝肉 悦宾元宝肉 招远狮子头 棒蘑香肉 八爪鱼 烧肉 面筋炖五花肉 菜心五花肉 醋椒粉蒸肉 红宝丸子 稻草东坡肉 蕨菜大肉 鲍仔红烧肉 锦绣香肉 豆腐渣扣肉 王爷鱼子宝塔肉 梳边肉 糖醋樱桃肉 松茸鲜肉云吞 柴火焖肉 竹笋宝塔肉 竹韵春笋 海东长寿肉 玉猪千张肉 官府一品肉 玉扇宝塔肉 东海稻香肉 山东三味 屈原肉 木兰糖蒸肉 招牌架子肉 宅门小卤肉 南煎丸子 酱八宝 秘制肉方 腐乳翡翠鸡圈肉 腐乳肉竹排 乔家大酥肉 元菜红烧肉 多味脆皮灌肠 鸟语花香 锡山卤肉 南煎丸子 什锦火锅 乔家焖干肉 晋味合蒸 孔府蒸肉 长寿香肉酥 私房狮子头 蟹粉狮子头 笋干千层肉 稻香扎肉 甜绉纱肉 屯子蒸肉 红烧乳牛肝 香糟扣肉 关东汆白肉血肠 蟹翅萝卜狮子头 粽香海螺焖肉 铁板臊子凉粉 敦煌千层肉 古城什锦火锅 荆楚千张肉 金猪拱春 血肠汆白肉 风味烤肉方 一品梅花饺 五味薄饼 炸五香卷 楚乡极品三蒸 珰柱螺丝肉 腊鱼烧花肉 海珍大团圆 玫瑰酒香酥肉 八宝金塔肉 酒香焖肉 香菜酱肉卷 沔阳三蒸 荷香粉蒸肉 绣球酸菜白肉卷 金窝窝龙眼肉 毛峰煨肉 兰花龙眼肉 龙眼梅香肉 ..... 2 猪骨及其他 3 猪肉制品及拼盘

## 章节摘录

版权页：插图：鲍仔红烧肉【主料】鲜鲍鱼仔、带皮五花肉各500克【配料】菜胆【调料】植物油、香油、盐、鸡粉、胡椒粉、酱油、八角、桂皮、葱、姜、料酒、清汤【制作步骤】将带皮五花肉刮洗干净，改切成2.5厘米见方的块。菜胆用调料入味。锅入植物油烧热，下入五花肉及配料、调料煸炒入味，煨制八成烂。将鲍鱼仔清洗干净，剖十字花刀，过油捞出，加入红烧肉中，用文火煨至软烂。收汁，装入器皿中，围上入味的菜胆即成。【制作关键】要选三层带皮五花肉，并掌握好煨制火候。【特点】色泽红亮，鲜美可口。

竹笋宝塔肉【主料】猪五花肉750克【配料】梅干菜、菜心、南瓜雕竹笋（点缀用）【调料】盐、红曲米、糖色、大红浙醋、葱姜油、卤料【制作步骤】先将猪五花肉氽水刮净，再用红曲米、糖色、大红浙醋、卤料上色，用色拉油清炸，定色定型。菜心焯水，备用。将上色定型的五花肉用重物压放冰箱内，定型。将压好的肉切成薄片，顺一个方向从上向下，成宝塔型。取出模型，装入制好的梅干菜。蒸30分钟蒸透即可。将蒸好的宝塔肉装入小碗内。点缀备好的菜心，淋上葱姜油即可。【制作关键】五花肉上色要红亮，清炸。刀工精细，层次分明，形态美观。【特点】色泽美观，肥而不腻，口味香浓。

# 《猪肉菜典-100位中国烹饪大师作品集锦》

## 编辑推荐

《100位中国烹饪大师作品集锦:猪肉菜典》既有较高的文化内涵，又非常实用，同时具有欣赏和收藏价值。它是烹饪爱好者们为之沉醉、为之倾倒的佳作。它的出版是我国烹饪大师们本着精益求精的原则，融会我国东西南北烹饪文化精髓，为国人奉献、谱写的美食文化新篇章！

# 《猪肉菜典-100位中国烹饪大师作品集锦》

## 精彩短评

1、印刷精美，配图漂亮。工序描述精练，只适合有较高烹饪水平的人学习借鉴用。

# 《猪肉菜典-100位中国烹饪大师作品集锦》

## 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:[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)