

《家常肉禽蛋菜肴500种》

图书基本信息

书名：《家常肉禽蛋菜肴500种》

13位ISBN编号：9787200014730

10位ISBN编号：7200014737

出版时间：1997-05

出版社：北京出版社

页数：445

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

书籍目录

目录

猪肉类菜肴的烹制方法

冷菜和炸菜

- 1.蒜泥白肉
- 2.芥末白肉
- 3.清炸肉块
- 4.酥炸香肉
- 5.炸肉卷
- 6.里脊核桃卷
- 7.软炸桂花肉
- 8.炸猪肉饼
(西式菜)
- 9.干炸丸了

熘炒煎塌贴菜

- 10.滑熘肉片
- 11.蚝油肉片
- 12.糟熘肉片
- 13.姜丝肉
- 14.糖醋古老肉
- 15.炒香辣回锅肉
- 16.红糟肉片
- 17.酱炒里脊片
- 18.菜心肉片
- 19.鱼香肉丝
- 20.酱汁肉丝
- 21.蒜黄炒肉丝
- 22.青椒肉丁
- 23.泡菜炒肉末
- 24.锅巴肉片
- 25.煎松子肉
- 26.煎丸子
- 27.锅塌肉卷
- 28.锅贴肉

烧焖蒸氽烤和汤甜菜

- 29.红烧肉
- 30.干菜烧肉
- 31.批把肉
- 32.剥皮大靠
- 33.酒焖肉
- 34.罐焖肉
- 35.柿子椒焖猪肉
(西式菜)
- 36.蟹粉狮子头
- 37.水氽肉片
- 38.蒸四喜肉
- 39.蒸酥肉
- 40.米粉蒸肉

《家常肉禽蛋菜肴500种》

- 41.走油肉
- 42.香干夹肉
- 43.香芋夹肉
- 44.冬瓜扣肉
- 45.冬菜扣肉
- 46.珍珠丸子
- 47.燕皮肉丸
- 48.烤金钱肉
- 49.叉烧肉
(家庭简易做法)
- 50.烤猪肉蔬菜
(西式菜)
- 51.冬笋雪菜肉丝汤
- 52.连锅汤
- 53.拔丝肉
- 54.琉璃丸子
- 55.挂霜夹沙球
- 蹄膀、蹄筋菜
- 56.水晶蹄膀
- 57.椒盐蹄膀
- 58.红烧皱皮蹄膀
- 59.冰糖蹄膀
- 60.回锅蹄膀
- 61.鱼香蹄膀
- 62.葱汁焖蹄膀
(西式菜)
- 63.清炖白蹄
- 64.红炖蹄膀
- 65.清蒸鲜蹄
- 66.红烧蹄筋
- 67.虾子蹄筋
- 68.白汁蹄筋
- 69.鸡汁蹄筋
- 70.绣球蹄筋
- 小排、大排菜
- 71.椒盐小排
- 72.糖醋小排
- 73.葱烧小排
- 74.香酥小排
- 75.软炸猪排
- 76.炸猪排
(西式菜)
- 77.清煎猪排
- 78.葱头少司煎猪排
(西式菜)
- 79.奶汁烤猪排
(西式菜)
- 80.烤火腿大排
- 81.纸包少司猪排

(西式菜)

火腿、再制品菜

82.叉烧火腿

83.锅贴火腿

84.清蒸火腿

85.蜜汁火腿

86.火腿排

(西式菜)

87.清蒸腊肉

88.腊味合蒸

89.冬笋炒腊肉

90.红椒炒腊肉

91.芹菜炒腊肉

92.豌豆炒腊肉

93.豆豉炒腊肉

94.腊肠

95.煎小泥肠

96.红烩泥肠

(西式菜)

牛羊肉及其它肉类菜肴的烹制方法

牛肉类菜

97.酱牛肉(简易法)

98.凉拌麻辣牛肉

99.酥炸牛肉

100.炸牛里脊片

(西式菜)

101.油爆牛肉

102.四味牛肉块

103.咖喱牛肉块

104.茄汁牛肉片

105.蚝油牛肉片

106.香辣牛肉条

107.奶油里脊条

(西式菜)

108.陈皮辣味牛肉

109.滑溜五彩牛肉

丝

110.银丝牛肉

111.萝卜牛肉丝

112.生炒牛肉丝

113.干炒牛肉丝

114.滑炒豆芽牛肉

丝

115.滑蛋牛肉片

116.泡菜炒牛肉末

117.蒜苗炒牛肉末

118.煎金钱牛肉

119.芝麻牛排

120.鲜蘑牛排

(西式菜)

121.蒜味牛排

(西式菜)

122.牛排托蛋

(西式菜)

123.煎牛肉丸子

124.红烧牛肉

125.家常烧牛肉

126.黄豆焖牛肉

127.红焖牛肉

(西式菜)

128.啤酒焖牛肉

(西式菜)

129.酸焖牛肉

(西式菜)

130.焖牛排

(西式菜)

131.清炖牛肉

132.小笼粉蒸牛肉

片

133.茄汁烤牛肉

134.法式烤里脊

(西式菜)

135.奶汁烤里脊片

(西式菜)

136.烤牛肉排

(西式菜)

137.烤牛肉块

(西式菜)

138.烤瓢馅肉饼

(西式菜)

139.烤荷包蛋肉饼排

(西式菜)

140.铁扒里脊片

(西式菜)

羊肉类菜

141.白切羊肉

142.羊糕

143.酥炸羊肉

144.软炸羊肉

145.锅烧羊肉

146.炸羊肉串

147.炸烹羊肉

148.脆熘羊肉片

149.滑炒羊肉丁

150.家常羊肉丝

151.蒜苗羊肉丝

152.葱头羊肉片

153.锅塌羊肉

《家常肉禽蛋菜肴500种》

- 154. 红烧羊肉
- 155. 鲜蘑焖羊排
(西式菜)
- 156. 酸奶焖羊肉
(西式菜)
- 157. 奶汁焖羊肉块
(西式菜)
- 158. 白炖羊肉
- 159. 胡萝卜炖羊肉
- 160. 扒羊肉条
- 161. 生氽羊肉片
- 162. 手抓羊肉
- 163. 清蒸羊肉
- 164. 粉蒸羊肉
- 165. 豆豉羊肉
- 166. 汤锅羊肉
- 167. 烤羊肉
- 168. 烤羊腿
(西式菜)
- 169. 烤羊肉串
- 其它肉类菜
- 170. 酱兔肉
- 171. 凉拌兔肉丁
- 172. 凉拌怪味兔肉
丝
- 173. 玛瑙兔肉
- 174. 葱爆兔肉片
- 175. 滑炒花生兔肉
丁
- 176. 炒兔肉丝
- 177. 烩兔肉丝
- 178. 扒兔肉
- 179. 陈皮兔肉
- 180. 清炖肥兔
- 181. 红枣兔肉
- 182. 蒸兔肉
- 183. 兔肉丸子
- 184. 五香兔排冻
- 185. 五香狗肉
- 186. 凉拌狗肉
- 187. 锅烧狗肉
- 188. 清炒狗肉丝
- 189. 滑炒狗肉片
- 190. 红烧狗肉
- 191. 豆豉焖狗肉
- 192. 酸辣狗肉
- 193. 烩狗肉丝
- 194. 扒狗肉条
- 195. 瓦罐腐乳狗肉

196.瓢狗肉

197.金银鹿肉

198.冬笋鹿肉丝

199.番茄鹿肉

禽类菜肴的烹制方法

鸡类冷菜和炸烹菜

200.桶子鸡

201.白斩鸡

202.酒香鸡

203.棒棒鸡

204.怪味鸡

205.椒麻鸡

206.红油鸡

207.姜汁鸡

208.芥末鸡

209.洋菜拌鸡丝

210.鸡肉沙拉子

(西式菜)

211.清炸子鸡

212.炸糯米鸡

213.炸笋鸡

(西式菜)

214.炸黄油鸡排

(西式菜)

215.炸核桃鸡

216.炸芝麻鸡

217.炸酥鸡片

218.炸卷筒鸡

219.核桃鸡卷

220.炸火腿鸡卷

221.黄油鸡卷

(西式菜)

222.纸包蚝油鸡

223.炸鸡虾丸子

224.烹嫩鸡块

225.烹鸡腿

鸡类熘炒煎贴菜

226.滑熘鸡丁

227.辣子鸡丁

228.红糟鸡丁

229.碎米鸡丁

230.小炒鸡末

231.滑炒鸡片

232.炒芙蓉鸡片

233.干炒鸡块

234.滑炒鸡条

235.粉皮鸡丝

236.奶油鸡丝

(西式菜)

- 237.翡翠鸡茸
- 238.煎虾仁鸡腿
- 239.煎火腿鸡排
(西式菜)
- 240.清煎鸡饼
(西式菜)
- 241.锅贴鸡片
- 242.锅贴鸡塔
- 鸡类烧焖炖烩扒余菜
- 243.红烧鸡块
- 244.栗子烧鸡
- 245.山药烧鸡
- 246.太白鸡
- 247.东安鸡
- 248.咖喱鸡
- 249.姜汁鸡条
- 250.红糟鸡
- 251.葱油鸡
- 252.蘑菇焖鸡
- 253.五香焖鸡
- 254.松子焖鸡
- 255.油焖鸡
(西式菜)
- 256.茄汁焖鸡
(西式菜)
- 257.啤酒焖鸡
(西式菜)
- 258.红花焖鸡
(西式菜)
- 259.罐焖鸡
(西式菜)
- 260.清炖鸡
- 261.炖蹄筋鸡
- 262.烩鸡丝
- 263.烩鸡块
(西式菜)
- 264.扒鸡腿
- 265.氽白玉鸡脯
- 266.氽玻璃鸡片
- 鸡类蒸烤菜和汤菜
- 267.清蒸鸡
- 268.花菇蒸鸡
- 269.白汁鸡
- 270.粉蒸鸡条
- 271.酒蒸鸡块
- 272.汽锅鸡块
- 273.红松鸡
- 274.白雪鸡
- 275.蚝油鸡

- 276.五味鸡腿
- 277.啤酒蒸鸡膀
- 278.叉烧鸡
- 279.奶汁烤鸡排
(西式菜)
- 280.鸡丝汤
- 281.黄汁鸡块汤
(西式菜)
- 282.咖喱鸡丁汤
(西式菜)
- 283.鸡泥土豆球汤
(西式菜)
- 鸭类菜
- 284.凉拌鸭片
- 285.桃仁鸭片
- 286.晶冻银白鸭
- 287.凉拌鸭掌
- 288.香酥鸭子
- 289.裹炸全鸭
- 290.软炸芝麻鸭
- 291.炸气鼓鸭子
(西式菜)
- 292.锅烧红糟鸭块
- 293.香辣鸭条
- 294.樟茶鸭子
- 295.酱爆鸭丁
- 296.爆炒鸭丝
- 297.爆炒姜丝鸭
- 298.炒豆芽鸭丝
- 299.鸭肉它扣
(西式菜)
- 300.滑炒鸭片
- 301.双色鸭片
- 302.煎茄汁鸭腿
- 303.煎菜花鸭
(西式菜)
- 304.咖喱鸭掌
- 305.蚝油鸭掌
- 306.红烧全鸭
- 307.冬菜烧全鸭
- 308.毛豆烧鸭块
- 309.烫焖板鸭
- 310.杏仁鸭块
- 311.煨母油鸭
- 312.煨肉饼鸭
- 313.红烩鸭块
(西式菜)
- 314.烩鸭掌
- 315.豆苗扒全鸭

316. 鸽蛋扒柴把鸭

317. 清炖双鸭

318. 炖芋头桂花鸭

319. 蒸鸭块菜苔

320. 蒸蛋卷鸭条

321. 豆渣全鸭

322. 海带全鸭

323. 八宝全鸭

324. 糟蒸鸭膀

325. 银针瓢鸭

326. 瓢馅填鸭

(西式菜)

鹅鸽类菜

327. 胭脂鹅脯

328. 炸花椒鹅

329. 醋熘鹅块

330. 黄焖鹅块

331. 清炖鹅块

332. 酸梅蒸鹅

333. 腐乳米粉蒸鹅

334. 清蒸鹅掌

335. 扒鹅掌翼

336. 酥炸花生米鸽

337. 油淋鸽子

338. 煨酥鸽

339. 柴把鸽子

340. 芙蓉鸽松

畜禽内脏类菜肴的烹制方法

猪内脏类菜

341. 白切猪肝

342. 炸猪肝卷

343. 网油猪肝球

344. 熘肝尖

(西式菜)

478. 炸瓢馅蛋

(西式菜)

479. 烤馅蛋

(西式菜)

480. 高丽豆沙球

481. 奶味蛋汤

482. 苜蓿汤

483. 酸辣蛋花汤

鸭、鸽蛋类菜

484. 拌松花

485. 双色松花蛋糕

486. 熘松花

487. 糖醋松花

488. 拔丝松花球

489. 蜜汁松花塔

《家常肉禽蛋菜肴500种》

- 490. 番茄松花汤
- 491. 咸蛋肉饼
- 492. 蛋黄豆腐
- 493. 炸核桃鸽蛋
- 494. 桃形鸽蛋
- 495. 熘虎皮鸽蛋
- 496. 熘鸽蛋饺
- 497. 锅贴鸽蛋
- 498. 鸡茸鸽蛋
- 499. 凤尾鸽蛋
- 500. 兰花鸽蛋

《家常肉禽蛋菜肴500种》

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