

# 《巧做丸子家常菜》

## 图书基本信息

书名：《巧做丸子家常菜》

13位ISBN编号：9787500212829

10位ISBN编号：7500212828

出版时间：1999-06

出版社：中国盲文出版社

作者：高云升,等

页数：159

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)

## 书籍目录

### 目录

#### 丸子菜部分

##### 一、丸子加工知识

剁肉馅比绞肉馅鲜

为什么肉泥能吸收大量的水分

怎样使肉圆鲜嫩

肉馅为什么要一个方向搅拌

鱼圆为什么会浮于水面

怎样制做鱼丸

怎样剥蟹肉

##### 二、九子菜

###### (一) 肉类

1.清蒸丸子

2.蒸丸子

3.清蒸珍珠丸子

4.珍珠丸子

5.樱桃丸子

6.炸熘樱桃肉

7.肉蛋四喜丸子

8.苏造丸子

9.虎眼丸子

10.煎丸子

11.炸熘丸子

12.炸托泥丸子

13.红烧狮子头

14.清炖狮子头

15.清炖蟹肉狮子头

16.四喜酥丸

17.四喜丸子

18.挂霜丸子

19.芝麻丸子

20.黄焖肉圆

21.碧波泛舟

22.菜头煎丸子

23.菜丝煨丸子

24.拔丝丸子

25.番茄小肉丸子

26.金陵丸子

27.龙须燕丸

28.黄焖牛肉丸

29.瑞典牛肉丸子

30.咖喱丸子汤

31.牛肉丸子汤

32.小丸子汤

33.菠菜木耳氽丸子

34.菠菜氽丸子

35.水萝卜片氽丸子

36.青萝卜丝汆丸子

37.汆菜叶丸子

35.奶油兔肉丸子汤

39.荷花蹄燕

### (二) 水产类

40.福建鱼丸

41.白汁鱼腐丸

42.双色鱼丸

43.眉毛鱼丸

44.发菜鱼丸

45.汆鱼丸

46.汆空心鱼丸

47.西式煮鱼圆

48.清汤鱼翅丸

49.火锅鸳鸯丸子

50.清汤鲜鱼丸

51.烧鱼腐丸子

52.烩鱼腐丸子

53.鱼茸豆腐圆

54.鱼丸豆腐汤

55.番茄虾球

56.溜虾腐丸子

57.烧虾腐丸子

58.烩虾腐丸子

59.面包虾球

60.掌上虾球

61.虾丸鸡皮汤

62.蟹肉丸子

63.海参丸子

64.芝麻鱼球

65.北斗星鱼丸

66.潮州鱼丸

67.汆鱼脯

68.汆鱼脯丸子

69.鱼脯丸子

### (三) 家禽类

70.奶油鸡丸

71.软炸鸡丸

72.溜鸡腐丸子

73.三色芙蓉丸子

74.烧鸡腐丸子

75.烩鸡腐丸子

76.绣球银耳

77.清汤鸡圆

78.茄汁鸡球

79.煮鸡肉丸子

### (四) 豆腐类

80.烩豆腐丸子

81.炸豆腐丸子

- 82.干炸豆腐丸子
- 83.四喜豆腐丸子
- 84.焦熘豆腐丸
- 85.南煎豆腐丸子
- 86.珍珠豆腐丸子
- 87.白玉丸子汤
- 88.熘肉腐丸子
- 89.烧肉茸腐丸
- 90.烩肉茸腐丸

### (五) 蔬菜类

- 91.煎土豆丸子
- 92.油炸土豆球
- 93.拔丝土豆丸子
- 94.芦笋萝卜丸
- 95.素炸藕丸
- 96.藕粉丸
- 97.全料藕丸
- 98.芋肉丸
- 99.炸冬瓜丸子
- 100.糖醋南瓜丸
- 101.绣球甘薯素圆
- 102.百果丸子

### (六) 江米类

- 103.江米小圆子
- 104.酒酿小圆子

### (七) 砂锅类

- 105.砂锅丸子
- 106.砂锅豆腐丸子
- 107.砂锅狮子头
- 108.砂锅鱼丸子

### 家常菜部分

#### (一) 肉类

- 109.肉羹
- 110.包黄浆
- 111.肉末粉丝
- 112.双味肉片
- 113.芙蓉肉片
- 114.紫菜肉卷
- 115.大王肉饼
- 116.苹果猪排
- 117.炸火腿球
- 118.红烩金针菇
- 119.白菜狮子头
- 120.奶汁鲜蘑里脊丝
- 121.肝泥
- 122.卤猪肝
- 123.清汤肝糕
- 124.温拌肝片
- 125.黄豆炖猪肝

- 126.芝麻腰片
  - 127.清蒸猪脑
  - 128.肝泥子
  - 129.牛肉芋泥饼
  - 130.干煸牛肉丝
  - 131.红烩牛肉
  - 132.罐焖牛肉
  - 133.香酥牛肉
  - 134.牛肉卷蛋
  - 135.白烩牛肉条
  - 136.蚂蚁上树
  - 137.枣香羊糕
  - 138.蜜汁羊肉
  - 139.三角豆腐饺
  - 140.煎羊肉饼
  - 141.羔羊肉三味烧
  - 142.炸羊脑
  - 143.卤羊肝
- (二) 水产类
- 144.熘鱼片
  - 145.软煎鱼片
  - 146.什香鱼条
  - 147.米鱼羹
  - 148.鱿鱼羹
  - 149.银耳鱼茸
  - 150.番茄鱼块
  - 151.双味鲍鱼
  - 152.苦瓜斗鱼
  - 153.葱油马交鱼
  - 154.白酸烤桂鱼
  - 155.炒青鱼松
  - 156.清蒸鲤鱼
  - 157.清蒸活鲫鱼
  - 158.鲫鱼蒸蛋羹
  - 159.赤豆鲤鱼羹
  - 160.鳗鲡烩黑豆
  - 161.酥炸虾
  - 162.双味虾仁
  - 163.虾仁豆腐脑
- (三) 家禽类
- 164.炒鸡片
  - 165.苦瓜鸡片
  - 166.双味鸡条
  - 167.卷鸡筒
  - 168.鸡仁卷
  - 169.丁香嫩鸡
  - 170.菜花鸡米
  - 171.红酒烩鸡块
  - 172.炒鸡肝

- 173.软炸鸡肝
- 174.荠菜肝米
- 175.凤尾菇烩鸭丝
- 176.荔枝鸭片
- 177.罐焖鸭肉
- 178.香酥鸭腿
- 179.鸭杂豆腐
- 180.木耳鸭肝
- 181.蒸蛋羹
- 182.豆腐蛋羹
- 183.牛奶鸡蛋羹
- 184.彩色蒸蛋
- 185.蛋黄泥
- 186.鸳鸯蛋
- 187.蜂蜜蛋
- 188.茶叶蛋
- 189.清煎蛋
- 190.水炖蛋
- 191.虎皮蛋
- 192.菠萝汁蛋
- 193.白汁鸡蛋
- 194.草菇蛋白
- 195.小泥肠炒鸡蛋
- 196.葱扒蛋块
- 197.夹心鸭蛋
- 198.茭白煎鸭蛋
- 199.杏仁珍珠蛋
- 200.蛋黄烩豌豆
- (四) 汤类
- 201.清汤鱼圆
- 202.菜心两圆汤
- 203.鲫鱼笋汤
- 204.菠菜鱼片汤
- 205.三丝清汤
- 206.黄瓜氽肉片汤
- 207.氽银肺汤
- 208.猪肝菠菜汤
- 209.猪肝粉丝汤
- 210.猪肝豌豆苗汤
- 211.美味腰片汤
- 212.冬菜腰片汤
- 213.猪尾清汤
- 214.藕块排骨汤
- 215.薏仁排骨汤
- 216.牛肉土豆汤
- 217.牛肉菜花汤
- 218.菠菜泥汤
- 219.蔬菜浓汤
- 220.豌豆泥子汤

## 《巧做丸子家常菜》

- 221.鲜西红柿牛尾汤
- 222.煮羊肉汤
- 223.萝卜海带羊排汤
- 224.晃子汤
- 225.奶油鸡丝鸡肝汤
- 226.蛋花汤
- 227.鸡蛋汤
- 228.雪花汤
- 229.水泡蛋
- 230.葱花蛋汤
- 231.番茄泡蛋汤
- 232.番茄蛋花汤
- 233.西红柿鸡蛋汤
- 234.番茄煎蛋汤
- 235.鸡蛋黄花汤
- 236.鸡蛋豆腐汤
- 237.蛋黄三鲜汤
- 238.煎泡蛋汤
- 239.桂圆鸽蛋汤
- 240.粟米浓汤

# 《巧做丸子家常菜》

## 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)