

《经典湘菜精选全集》

图书基本信息

书名：《经典湘菜精选全集》

13位ISBN编号：9787122169211

10位ISBN编号：7122169219

出版社：董国成、等 化学工业出版社 (2013-06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

《经典湘菜精选全集》

作者简介

董国成，自2007年根据自己多年的经验开始出专业的美食类菜谱书几十部至今，凭借着读者对我作品的喜爱和支持其销量名列排行榜，主要作品有《特色创新菜》、《风味家常小炒》、《吃遍南北美味菜》、《呵护女性健康菜典》、《煲好烫1688例》、《精选家常菜1888例》、《凉菜凉面1888例》、《新编家常小炒》、《新编家常凉拌》、《新编家常汤煲》、《新编过瘾川菜》、《新编家常菜2》以及给多家出版社制作、拍摄菜品4000多道等，在知名餐饮杂志《中国大厨》发表多篇作品。

书籍目录

上篇难忘经典凉菜类怎样才能做好湘菜辣椒凉拌辣椒圈 1皮蛋拌辣椒 1辣椒拌青瓜 1豆腐蒸拌豆腐 2红油辣豆腐 2皮蛋辣椒拌豆腐 2豆干芹菜拌香干 3辣椒拌香干 3豆干拌青瓜 3茄子辣子皮蛋拌茄子 4辣妹子拌香茄 4粉蒸凉茄子 4豇豆凉拌豇豆 5辣拌豇豆 5豇豆拌香干 5粉丝凉拌粉丝 6爽拌粉丝 6粉丝香干拌青菜 6南瓜湘莲拌南瓜 7柠檬南瓜 7南瓜拌咸蛋 7莴笋辣拌莴笋 8莴笋拌南瓜 8凉拌莴笋叶 8黄瓜拍黄瓜 9辣子拌黄瓜 9湘味瓜条 9野菜凉拌野菜 10辣酱拌野菜 10蘸吃野菜 10玉米小拌玉米粒 11莲子拌米粒 11橙汁米粒 11花菜米粒拌花菜 12辣拌花菜 12辣妹子拌花菜 12芋头凉拌芋头丝 13香甜芋头 13芋头拌南瓜丁 13凉瓜清拌凉瓜 14凉瓜拌莲子 14冰镇凉瓜卷 14包心菜撕拌包心菜 15辣味包心菜 15包心菜拌米粒 15莲藕凉拌藕条 16莲子藕丁拌青笋 16果汁莲藕 16四季豆凉拌四季豆 17四季豆拌皮蛋 17香干拌四季豆 17热菜类辣椒油淋辣椒 18辣椒烧皮蛋 18豆豉爆辣椒 18豆腐金黄豆腐 19家常豆腐 19红焖豆腐钵 19脆皮豆腐 20水晶豆腐 20豉香煎豆腐 20豆干香芹炒豆干 21五香豆干 21水焖香干 21茄子豆豉辣炒茄子 22咸蛋烧茄子 22茄子炒四季豆 22豇豆泡椒烹豇豆 23豇豆炒香干 23豇豆炒香茄 23粉丝蚂蚁上树 24豆腐银丝虫 24粉丝炒菜花 24南瓜鸭蛋黄南瓜 25香辣南瓜条 25百合炒南瓜 25莴笋炆炒莴笋 26豆豉莴笋叶 26莴笋爆百合 26黄瓜清炒瓜片 27豆豉炒瓜 27香干炒瓜丁 27野菜辣子炒野菜 28清炒野菜 28咸蛋白烹野菜 28玉米米粒炒西兰花 29莴笋米粒炒野菜 29松仁玉米 29花菜花菜米粒炒香干 30椒盐花菜 30皮蛋烧花菜 30芋头剁椒蒸芋头 31鸭黄芋头 31辣炒芋头 31凉瓜清炒凉瓜 32凉瓜炒酸菜 32辣鸽蛋烧凉瓜 32包心菜手撕包心菜 33开水包心菜 33豉香包心菜 33莲藕清炒藕片 34泡椒蒸莲藕 34藕片炒酸菜 34四季豆干煸四季豆 35酸辣四季豆 35煎炒四季豆 35青椒青椒片炒肉 36香干炒青椒 36青椒包心菜炒芹菜 36竹笋竹笋烧肉 37豆豉爆竹笋 37竹笋豆角烧肉 37蒜薹蒜薹炒肉 38豆油皮炒蒜薹 38蒜薹莲藕条 38猪肉毛氏红烧肉 39板栗烧肉 39尖椒酿肉 39香干回锅肉 40雪菜炒肉丁 40酱爆肉片 40肉丁炒花生 41粉蒸肉 41豆豉蒸肉 41香芋烧肉 42竹笋里脊片 42凉瓜酿肉 42肉片锅巴 43梅菜笋丝扣肉 43菌菇烧肉 43豆豉蒸腊肉 44泡椒蒸大片腊肉 44腊肉炒冬笋 44腊味合蒸 45青椒炒腊肉 45猪排香芋蒸排骨 46蒜香蒸骨 46椒盐排骨 46豆豉汁蒸排骨 47糯米蒜香骨 47糖醋小排 47猪肝熘肝尖 48豉香肝片 48蒜薹炒肝 48猪脚干煸猪脚 49过油猪手 49红烧猪蹄 49猪腰酸辣腰花 50老干妈爆腰条 50香菜豆豉炒腰花 50猪肠爆炒大肠 51干煸肥肠 51老干妈爆大肠 51猪肚红油香辣肚 52韭菜炒肚丝 52泡椒蒸肚 52猪血蒜香猪血 53酸菜猪血 53豉汁蒸猪血 53土鸡东安子鸡 54麻辣子鸡 54老姜烧鸡 54香酥鸡 55泡椒蒸鸡 55板栗蒜子烧鸡 55鸡杂泡椒爆鸡杂 56酸辣鸡杂 56老干妈焗鸡杂 56牛肉小炒牛肉 57铁板牛柳 57土豆焖牛腩 57菜花烧牛腩 58干煸牛肉丝 58孜然牛柳 58牛百叶发丝百叶 59韭菜炒百叶 59香干西芹烧百叶 59牛肚焖烧牛肚 60麻辣牛肚 60锅塌牛肚 60蹄筋红烧牛蹄筋 61豉香蹄筋 61香辣蹄筋 61羊肉小炒肥羊 62红焖羊肉 62辣爆羊肉 62羊蹄红焖羊蹄 63辣煨羊蹄 63豆豉回锅羊蹄 63鸭肉脆皮鸭 64香芋烧鸭 64酱烧鸭 64冬瓜烧鸭 65干锅鸭 65香酥鸭块 65鸽子脆焗鸽子 66香辣鸽块 66红烧乳鸽 66狗肉红烧狗肉 67辣炒狗肉 67清焖狗肉 67甲鱼红烧甲鱼 68煨烧甲鱼 68辣炒甲鱼 68鱿鱼酸辣鱿鱼花 69铁板鱿鱼 69豆豉芹香鱿鱼 69鳝鱼红焖鳝片 70蒜子炒鳝鱼 70豆豉炒鳝鱼 70泡椒蒸鳝鱼 71鳝鱼腊肉烧冬笋 71子龙脱袍 71墨鱼泡椒墨鱼 72墨鱼烧肉 72油爆墨鱼 72草鱼水煮活鱼 73焖烧鱼块 73豉汁蒸鱼尾 73鲢鱼头剁椒鱼头 74酱辣椒烧鱼头 74红烧鱼头 74鲫鱼红烧鲫鱼 75泡椒蒸鲫鱼 75辣焗鲫鱼 75鲈鱼辣烧鲈鱼 76冬笋酱辣椒烧鲈鱼 76清蒸鲈鱼 76海参干贝烧海参 77冬笋腊肉海参 77辣炒海参 77河蚌干炒河蚌 78干锅河蚌 78酱爆河蚌 78口味河蚌 79香辣河蚌 79焖烧河蚌 79泥鳅焦炸泥鳅 80辣酱烧泥鳅 80干煸泥鳅 80田螺香辣田螺 81酱爆田螺 81湘味田螺 81河虾韭菜炒河虾 82辣烧河虾 82焦炸河虾 82海虾烹炒海虾 83椒盐海虾 83豉汁蒸虾 83河蟹香辣蟹 84蟹块烧豆腐 84酸菜烧蟹 84牛蛙水煮牛蛙 85辣炒牛蛙 85泡椒蒸牛蛙 85水产类茶树菇鸡汤茶树菇 86茶树菇兔肉煲 86什锦茶树菇煲 86笋干锅莴笋 87芦笋风干鸡煲 87素煲芦笋 87豆腐鱼香豆腐锅 88豆腐杂菌煲 88肉块豆腐煲 88乌蛋乌蛋青菜锅 89泡椒酸菜乌蛋煲 89乌蛋香干芹菜煲 89兔肉干锅兔肉 90兔肉泡椒萝卜锅 90酸菜兔肉锅 90土鸡干锅鸡 91菌菇土鸡煲 91土鸡野菜煲 91狗肉狗肉泡椒锅 92豉汁菜叶狗肉煲 92农家狗肉煲 92羊肉羊肉山药泡菜煲 93湘莲羊肉大枣煲 93羊肉莲藕煲 93鸭子鸭子酸萝卜煲 94酸辣鸭子煲 94鸭子杂蔬煲 94干锅鸭 95芦笋鸭子煲 95鸭子胡萝卜山椒煲 95甲鱼干锅甲鱼 96清汤甲鱼 96酸菜甲鱼煲 96甲鱼莲子煲 97泡椒甲鱼煲 97香辣甲鱼煲 97鱼头酸汤鱼头 98香干煲鱼头 98酸菜鱼头 98牛蛙干锅牛蛙 99清汤牛蛙 99牛蛙莲子大枣煲 99鲤鱼鲤鱼酸菜煲 100豆腐鲤鱼泡菜煲 100什锦鲤鱼锅 100海参鸡汤海参煲 101酸汤海参汤 101海参干贝菜叶汤 101煲仔类辣椒香干拌辣椒 102干丝酱拌辣椒 102豆豉拌辣椒 102豆腐辣子拌豆泥 103豆腐拌山椒 103芹菜拌豆丁 103豆干豆干拌花菜 104凉瓜拌香干 104豆干拌皮蛋 104茄子茄子拌豆角 105蒜泥皮蛋茄子 105油淋茄子 105豆角麻酱红油拌豆角

《经典湘菜精选全集》

106豆角拌粉丝 106咸蛋拌豆角 106粉丝山椒末拌粉丝 107青瓜拌粉丝 107香椿拌粉丝 107南瓜爽拌南瓜丝
108香甜南瓜泥 108五彩南瓜丝 108莴笋莴笋拌香干 109辣拌莴笋火腿丁 109莴笋拌茶树菇 109黄瓜黄瓜老虎菜
110豆豉红油黄瓜 110泡椒拍黄瓜 110野菜姜末拌野菜 111辣拌芝麻野菜 111腊肠拌野菜 111玉米南瓜玉米粒
112花生仁拌米粒 112香甜多彩米粒 112花菜花菜西兰花拌米粒 113油炆花菜 113泡椒拌花菜 113芋头萝卜拌芋头
114油菜炆芋头片 114酸甜芋头丝 114凉瓜冰块镇凉瓜 115凉瓜圈拌腊肠 115爽拌凉瓜条 115包心菜辣拌粉丝包心菜
116包心菜拌杏仁 116酸辣包心菜 116莲藕红油藕片 117莲藕拌鸭肠 117油泼莲藕 117四季豆四季豆拌虾皮
118辣拌四季豆 118炆四季豆 118辣椒肉末烧辣椒 119粉条辣椒炒肉片 119酱爆辣椒丁 119豆腐肉末豆豉烧豆腐
120回锅豆腐 120雪里蕻烧豆腐 120豆干香菜辣酱烧豆干 121辣子煨豆腐条 121虾皮辣椒豆腐 121热菜类下篇新派湘菜凉菜类茄子肉末烧茄子
122腊肉土豆丁烧茄子 122番茄烧茄子 122豆角豆豉烧豆角 123鱼香豆角 123豆角烧腊肉 123粉丝牛肉末烧粉丝 124豉香粉丝 124泡椒粉丝香肝
124南瓜干煨南瓜条 125香脆南瓜丁 125辣烧三丁 125芥蓝泡椒爆芥蓝 126彩椒炒芥蓝 126干煨芥蓝 126黄瓜腊肉炒瓜片
127酿黄瓜 127肉丁烧黄瓜 127野菜海米烧野菜 128辣爆野菜 128肉末烧野菜 128玉米油菜爆玉米 129番茄米粒炒鸽蛋
129香酥玉米粒 129花菜辣子肉末烧花菜 130腊肉干椒爆花菜 130鹌鹑蛋烧花菜 130芋头芋头烧肉 131红焖芋头
131芋头烧腊肠 131凉瓜辣爆凉瓜 132泡椒炆炒凉瓜 132凉瓜炒鸡蛋 132包心菜腊肉包心菜 133包心菜粉条烧肉丝
133干煨豉香包心菜 133莲藕回锅藕片 134飘香莲藕 134酸辣莲藕 134四季豆肉末烧四季豆 135香脆四季豆 135雪花泡椒四季豆
135青椒腊肠炒青椒 136青椒炒三丁 136干张炒青椒丝 136竹笋回锅竹笋 137芽菜竹笋烧肉 137泡椒蒸竹笋腊肉 137蒜薹蒜薹辣炒鹌鹑蛋
138蒜末鸡蛋饼 138红椒炒蒜薹 138猪肉雪里蕻烧肉 139洋葱烧肉 139软炸里脊肉 139猪排老干妈排骨 140美花烧排骨
140辣烧排骨 140猪肝香爆猪肝 141泡椒回锅猪肝 141葱香猪肝 141猪脚干煨猪脚 142陈皮烧猪脚 142辣味猪脚
142猪腰辣妹子韭香腰 143泡椒烧腰片 143豉香腰花 143猪肠蒜子竹笋肠 144甲鱼山椒烧甲鱼 158甲鱼烧鸡块
158青椒烧甲鱼 158鱿鱼番茄鱿鱼花 159孜然鱿鱼丝 159干煨鱿鱼条 159鳝鱼青椒炒鳝丝 160泡椒烧鳝片
160辣炒鳝片 160墨鱼香菜炒墨鱼 161墨鱼韭菜炒辣子 161剁椒烧墨鱼 161草鱼红椒熘鱼片 162辣烧草鱼
162干烧草鱼 162鲢鱼头新式酱烧鱼头 163豉汁蒸鱼头 163新派泡椒鱼头 163鲫鱼酱焖鲫鱼 164鲫鱼烧竹笋
164豆豉煨鲫鱼 164鲈鱼剁椒蒸鲈鱼 165两吃鲈鱼 165鲈鱼煨香干 165海参彩椒豆豉爆海参 166蒜薹肉末辣味海参
166油浇海参 166河蚌干煨河蚌 167泡椒煨河蚌 167河蚌爆芹香 167泥鳅炸炒泥鳅 168红烧大肠 144大肠烧香菇
144猪肚蒜香肚片 145辣子炒肚丝 145三色肚条 145猪血辣炒韭香猪血 146豆豉烧猪血 146猪血炒银芽
146土鸡辣烧仔鸡 147干煨鸡 147西葫芦烧鸡块 147鸡杂爆炒鸡杂 148辣子烧鸡杂 148红烧鸡杂 148牛肉小山椒烧牛柳
149豉汁煨牛柳 149番茄木耳烧牛肉 149牛百叶辣炒牛百叶 150干煨百叶 150蒜薹炒百叶 150牛肚豉汁回锅牛肚
151蒜子烧牛肚 151辣炒牛肚 151蹄筋青菜烧蹄筋 152葱烧蹄筋 152西芹爆蹄筋 152羊肉干煨羊肉丝
153孜然羊肉 153泡椒烧羊腩 153羊蹄秘制羊蹄 154辣烧羊蹄 154脆煨羊蹄 154鸭肉炸炒鸭肉 155鸭肉烧豆芽
155焖烧鸭块 155鸽子泡椒蒜子烧鸽肉 156椒盐鸽块 156辣子烧鸽肉 156狗肉干煨狗肉 157香辣狗肉丝
157狗肉炒青菜 157水产类土鸡清汤土鸡煲 174土鸡蔬菜汤 174三笋土鸡汤 174土鸡海带辣味煲
175沙锅土鸡 175土鸡芋头酸菜煲 175羊肉酸辣羊肉汤 176泡椒香菜羊肉煲 176羊肉萝卜葱碎汤
176双萝卜木耳羊腩煲 177豆芽羊肉菜叶汤 177羊肉当归大补汤 177鸭子清炖辣味鸭子 178鸭子山药粉丝煲
178海带鸭子陈皮汤 178土鸭老瓜煲 179茶树菇土鸭煲 179土鸭花生汤 179带鱼带鱼酸菜煲 180辣汤带鱼
180带鱼蒿子豆腐汤 180泡椒带鱼汤 181带鱼番茄汤 181冬笋带鱼香干煲 181鲫鱼走油鲫鱼汤 182鲫鱼木耳羊肉煲
182干张鲫鱼酸辣汤 182鲢鱼蒜子鱼腰汤 183鱼片豆芽汤 183水煮鲢鱼煲 183虾米虾米青瓜粉条汤 184肉丸虾米青菜汤
184虾米菠菜鸽蛋汤 184银鱼银鱼肉丝蛋花汤 185菜心银鱼粉丝汤 185银鱼茄子汤 185

《经典湘菜精选全集》

章节摘录

插图：

《经典湘菜精选全集》

编辑推荐

《经典湘菜精选全集》编辑推荐：湘菜是我国历史悠久的一个地方风味菜。早在汉朝就已经形成菜系，春秋战国时期伟大的爱国诗人屈原在其诗篇中即有记载。有着2000多年历史的湘菜，擅长香酸辣，山乡风味浓郁。湘菜的选料主要是以本地为主，讲究原料入味。湘菜的特点是油重、色浓、酸辣、浓鲜，有一句话叫“贵州人不怕辣，四川人辣不怕，湖南人怕不辣”，湘菜以其独特的辣味而著称。如广为人知的毛氏红烧肉、腊肉炒冬笋、干煸肥肠等经典菜肴。

《经典湘菜精选全集》

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