

《苏州大众菜点》

图书基本信息

书名：《苏州大众菜点》

13位ISBN编号：9787533718732

10位ISBN编号：7533718739

出版时间：2001-01

出版社：安徽科学技术出版社

页数：133

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

《苏州大众菜点》

内容概要

苏式菜肴清新多姿，应时迭出，配色绚丽，造型别致，四季有别。擅长烹制河鲜、湖蟹、佳蔬鲜果，烹法以炖、焖、煨、焐、炸、炒、熘等见长。菜品风味清鲜、原汁原味，浓而不腻，淡而不薄，酥烂脱骨而不失其形，滑嫩爽脆而益显其味。苏式小吃品种繁多，米粉制品制作精巧，造型讲究，香甜肥润，软松糯韧。苏式面条操作细、造型美、注重原汁配汤。

书籍目录

第一篇

苏州菜肴

冷菜

酱鸭

卤鸭

盐水肫

冻鸡

糟鸡

熏鸡

白片鸡

出骨大转弯

洋菜拌鸡丝

拌三丝

油爆虾

盐水虾

酒炆虾

鱼脯

五香熏鱼

酥鲫鱼

糟腿筒

汁骨

扎骨

虾子白切肉

熏腐衣卷

五香肉片

冻羊羔

炆腰花

香椿头拌豆腐

笋油

熏青豆

拌马兰头

酒菜

卤汁(鱼旁)

(鱼皮)鱼

素菜

素黄雀

油焖笋

豆芽素色

素烧鸭

素汁骨

糖醋素排骨

虎皮豆腐

香菇菜心

香炸花菜

素什锦

炒雪冬

香菇交白

《苏州大众菜点》

炒二冬
虎皮素鸽蛋
炒素鳝丝
咖喱笋块
芙蓉莼菜
烟熏春笋
生煨金花菜
两冬煎豆腐
炒藠冬
生煨枸杞头
生炒蚕豆
雪冬炒百叶
芝麻素鱼排
细露冬瓜
炒熘煨爆菜
烧焖煨烩菜
炸煎蒸炖菜
汤菜
海味菜第二篇
苏州小吃
甜品
咸品

《苏州大众菜点》

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