

<<新编东北家常菜>>

图书基本信息

书名：<<新编东北家常菜>>

13位ISBN编号：9787122106155

10位ISBN编号：7122106152

出版时间：2011-6

出版时间：化学工业出版社

作者：朱玉祥 主编

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：<http://www.tushu007.com>

## <<新编东北家常菜>>

### 前言

东北菜包括辽宁、吉林、黑龙江三省以及内蒙古等地的菜肴。

它是我国历史悠久、富有特色的地方风味菜肴，自古就闻名全国。

东北菜以熘、爆、烧、扒、烤、酱、炖、拔丝为主要烹调技术，使得许多菜肴表现了嫩而不生、透而不老、烂而不化或者外脆里嫩、外酥内烂的特征，口味醇厚香浓，菜肴丰富又实惠，绝对是有广泛群众基础的一种菜系。

传统的东北菜一菜多味，咸甜分明，酥烂香脆，色鲜味浓，讲究造型。

本书不仅介绍了传统的东北家常菜，还通过笔者多年在酒店的烹饪经验，不拘泥于原有的模式，录入了许多新派的、精致的东北家常菜。

全书内容共分为七大类，分别是时令冷盘、酱拌菜，四季小炒类，牛、羊、猪肉类，禽类、下货类，珍品、海鲜、水产类，铁板、煲仔、炖品类，汤羹、甜品类。

每道菜不仅有详细的做菜步骤、精美的图片，其后所附的特点，都是笔者多年经验之所得，可以帮助读者顺利地做出造型美观、美味可口的东北家常菜。

众所周知，东北菜的原材料都是利用东北特产和纯绿色食品原料，而我们生长在一个追求绿色、追求营养、追求健康的时代，所以笔者在收录每道菜时还特别注重了其养生的功效，每道菜所用的原料、食材都具有不同的养生功效，读者在烹饪时，可以根据自己的体质和需要找到适合自己的菜肴，让您能够吃得放心、吃得健康。

在《新编东北家常菜》出版之际，首先感谢长城宾馆总经理黄桂香女士为我提供了大力的支持和帮助：还要感谢我的恩师，全国优秀企业家，中国烹饪大师崔景亮先生多年来给予我的指导和教诲：更要感谢，杨跃祥大师的精彩摄影使菜肴更加生辉。

还有参与本书编写的所有同事，真诚感谢所有支持和帮助过我的人们，祝你们快乐每一天，幸福一辈子！

## <<新编东北家常菜>>

### 内容概要

本书是作者通过多年的烹饪经验，总结而成，具有很强的实用性和操作性。本书共分为时令冷盘、酱拌菜，四季小炒类，牛、羊、猪肉类，禽类、下货类，珍品、海鲜、水产类，铁板、煲仔、炖品类，汤羹、甜品类共七大类。每道菜配合详细的步骤，精美的图片，以及养生小贴士，集美味与健康为一体。

本书所收录的东北菜具有一定的创新性，适合酒店行业、专业厨师或者具有一定烹饪基础的读者参考，是一本大厨必备的书。

## <<新编东北家常菜>>

### 作者简介

朱玉祥，中国烹饪协会会员，国家高级烹调师技师，中国烹饪名师，北方烹饪大师，辽宁青年厨师俱乐部副主席，北方厨艺协会常务理事。

1965年生人，1988年拜中国烹饪大师、全国优秀餐饮企业家崔景亮先生为师。

2004年获得全国首届行政总厨高级资格认证，2006年获高级职业经理人资格认证；同年在辽宁省首届旅游满汉全席大赛中率队获团体“金奖”，在名师名厨个人赛中其菜品“八仙一品肘子”、“和谐花园”，获得个人赛“金鼎奖”，同时被授予辽宁省旅游烹饪大师光荣称号，其作品曾多次在《中国大厨》、《四川烹饪》、《中国烹饪》等杂志上发表。

1999年至今任沈阳市长城宾馆行政总厨，餐饮总监。

<<新编东北家常菜>>

书籍目录

Chapter 1

时令冷盘 酱拌菜  
苦苣拌蜇头  
爽口清火双瓜  
乡村豆腐卷  
老醋萝卜皮拌木耳  
泰椒皮蛋豆腐  
东北大拌菜  
四季发财  
爽口京糕拌凉瓜  
小葱拌蚬子  
捞拌什锦  
捞拌木耳海蜇头  
巧手拌三鲜  
蒜酱牛腱子  
客家驴肉  
卤酱大拼盘  
红酒醉雪梨  
陈醋菠菜水晶粉  
双菌拌山木耳  
自制皮冻  
锦绣刺身拼盘  
炝拌木耳小白菜  
酱香小土豆  
肉丝拌山野菜  
拆骨肉拌黄瓜  
枸宝拌牛肉  
花开四季  
豆豉鲮鱼拌苦苣  
小葱尖椒拌皮蛋  
手撕干豆腐  
小鱼拌花生  
特色大拌菜  
捞拌七星海蜇皮  
捞拌三丝  
捞拌蚬子  
瓜香拌驴肉  
腊八蒜拌猪拱嘴  
茶香全鸭  
长城熏酱大拼盘  
冰镇双耳杂果  
美味盐局鸡

Chapter 2

四季小炒类  
松蘑烧蕨菜

<<新编东北家常菜>>

五彩鲍汁娃娃菜  
万枝干红脆西芹  
银杏虾仁炒苦瓜  
碧绿养生小炒  
家常酱焖菜  
肉段烧茄子  
柱候肉粒烧茄子  
干锅茶树菇  
渔家小炒皇  
木耳青椒炒藕片  
墨斗菠菜水晶粉  
乡村小豆腐  
豆豉鲑鱼油麦菜  
香辣素鸡水晶粉  
冬菇鲜贝烧油菜  
鲍汁白灵菇  
山珍海味  
钻石豆腐小炒皇  
黄金玉米粒  
夏贝芥兰小炒皇  
宫廷一品南瓜烙  
黄蘑土豆片  
金菇虾肉烧茄子  
山木耳炒鲜菌菇  
烧汁秋耳炒黄蘑  
刺嫩芽炒笨鸡蛋  
咸蛋黄焗南瓜  
盐焗海皇小豆腐  
菜胆三鲜茶树菇  
一帆风顺  
椒盐素什锦

Chapter 3

牛、羊、猪肉类  
营养菌菇鲜羊肉  
东北小炒羊  
川香嫩羊肉  
孜然酥辣羊肉  
四喜香牛肉  
草原酥香牛肉  
杭椒牛柳  
风味香辣牛肉  
长城一品大排  
长城香膜扣肉  
家乡红烧肉  
特色酸菜肉卷  
腰果枣香肉  
锅包肉

<<新编东北家常菜>>

东北醋熘肉  
纸锅香品羊肉  
粗粮包小炒羊  
洋葱孜然羊肉  
富贵烧羊腿  
八珍罐牛肉  
兰度菌菇牛柳  
薄荷牙签牛肉  
东北人家一锅烧  
东阁霸王排骨  
乾隆一品扣肉  
豉汁蒸排骨  
金瓜秘制排骨  
五福扒肘子  
青椒熘肉段  
乾隆富贵培根卷

Chapter 4

离类、下货类  
脆皮炸乳鸽  
长城香酥鸡  
虎皮辣子烧土鸡  
香蒜椒盐鸡脆骨  
麻花酥辣蚕蛹  
长城毛血旺  
杭椒百合炒猪肝  
关东熘三样  
满口酥辣肥肠  
渔家小炒皇  
奥尔良炸鸡翅  
鸿运旺财鸡  
干禧风味鸭  
恭手发财  
吉祥三宝  
麻辣英雄锅  
黑椒爆双脆  
美极熘腰花  
腊八蒜烧羊蹄  
香膜酱爆鸭脯

Chapter 5

珍品、海鲜、水产类  
花枝一品鲍  
上汤鱼圆炖鱼翅  
新派养生扒辽参  
奶汤滋补煨辽参  
瑶池添福桂花鱼  
牡丹鱼片烧海参  
群龙会海

<<新编东北家常菜>>

五福菌香多宝鱼  
桃花虾球素熊掌  
吉庆有余(鲈鱼)  
五谷丰登  
八鲜会海  
美极塔菜大虾段  
寿带全家福  
贵妃香芋鲽鱼段  
珊瑚烹海虾  
菜胆蓉和鲜鱼肚  
干煸薯条鱿鱼头  
海岛风情蒸夏贝  
特色煎锅排鳗  
辣炒夏贝肉  
排骨焖带鱼  
小鱼小虾焖墨斗  
兰花海参烧蹄筋  
鲍汁白灵菇响螺片  
糖醋大鲤鱼  
金粒松鼠鱼  
铁板锡纸包黄鱼  
金沙局鲜鱿  
风味牛蛙  
百年好合  
竹排奇妙大虾段

Chapter 6

铁板、煲仔、炖品类  
石板烧肉墨斗鱼  
铁板生菜卷牛肉  
铁板滋补鹿肉  
铁板煎蛋牡蛎  
铁板浇汁茄夹  
铁板浇汁多椿鱼  
辣汁白菜腐竹煲  
锅仔双鲜萝卜丝  
香辣海珍肥牛锅  
乌鸡炖野山菌  
溜达鸡炖蘑菇粉  
上汤虾菌娃娃菜  
农家院大炖菜  
东北酸菜白肉血肠  
东北农家院嘎巴锅  
铁板金菇培根卷  
铁板黄豆焖青鱼  
铁板羊肉土豆片  
铁板滋补全腰  
麻辣香锅



<<新编东北家常菜>>

生菜猪肉煲  
锅仔牛肉西红柿  
锅仔银杏风味肚  
狮子头炖大白菜  
铁锅东北辣豆腐  
排骨海带炖冻豆腐  
石锅蚬黄炖酸菜  
筋头巴脑滋补锅

Chapter 7

汤羹、甜品类  
素烩汤  
酸辣汤  
香湖牛肉羹  
发财鱼翅豆腐羹  
五彩糯米枣  
拔丝三晶  
营养麦片地瓜酥  
香煎玉米烙  
桃花虾球素熊掌  
三鲜青瓜汤  
乡村席汤  
瓦罐真菌汤  
红枣蛋花王米羹  
恩恩爱爱  
翻沙芋头  
养生酥香南瓜卷  
一品山药酥  
蛋黄奶香薯条

附录

酱汁、调味汁制作秘籍30例

<<新编东北家常菜>>

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:<http://www.tushu007.com>