

<<清真菜精萃>>

图书基本信息

书名：<<清真菜精萃>>

13位ISBN编号：9787801713452

10位ISBN编号：7801713451

出版时间：2004-1

出版时间：大众文艺出版社

作者：马景海

页数：243

字数：15000

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>

<<清真菜精萃>>

内容概要

当前出版的烹饪图书可谓光怪陆离，令人选不胜选，读不胜读。

可是以“国家级烹饪大师”们毕生烹艺结晶出的这类图书，却是凤毛麟角，难觅真本。

马景海是中国烹界泰斗之一，是著名的清真菜制作佼佼者；他不仅是国家命名的“中国烹饪大师”，而且是烹饪系统的“国家一级评委”。

马景海大师清真菜文化专著问世，无疑是广大读者的福音，是昔日王侯堂上宴，进入寻常百姓家——真实写照……

<<清真菜精萃>>

书籍目录

序一序二一、冷菜类 1.辣鱼 2.瓦鸭 3.鸭掌冻 4.芥末鸭掌 5.鸡丝粉皮 6.拌鸡丝 7.酱牛肉 8.酥海带
9.酸辣银丝 10.云头肉卷 11.枸杞银耳 12.枸杞苦瓜 13.枸杞银芽菜 14.枸杞黄瓜条 15.焖鸡二、蔬菜、豆
制品类 16.炒素鸡丝 17.炸素鸭 18.珠洒芦笋 19.锅塌芦笋 20.扒双菜 21.栗子烧双菜 22.什锦豆腐 23.枸
杞翡翠豆腐 24.无影豆腐 25.干煸扁豆 26.枸杞荷兰豆 27.桃仁冬瓜排 28.柿汁香菇盒 29.八宝酿西红柿
30.金钩会银条 31.奶油扒白菜 32.枸杞云片菜心 33.枸杞炒苦瓜 34.素扒白菜 35.干烧冬笋 36.素烩酸菠
菜 37.拌佛手海蜇 38.炸香椿鱼三、鱼虾贝海味类 39.双圆会 40.花好月圆 41.枸杞虾仁 42.虾仁油菜 43.
扒瓢羊肚菌 44.腰果万贯 45.瓢尖椒 46.盐包虾 47.虾干炖白鳝 48.水晶虾球 49.蒜子干贝 50.银球干贝
51.干贝烧双菜 52.烤加吉鱼 53.干烧加吉鱼 54.珍珠加吉鱼 55.碧波鳊鱼 56.干烧鳊鱼 57.红烧鲍鱼 58.鲍
鱼鸭胗 59.鲍鱼龙须菜 60.火烧白龙包 61.芦笋鱼卷 62.金针双圆菜 63.红烧鱼唇 64.红珠鱼球 65.油泼蒜
茸鱼 66.枸杞烧黄花鱼 67.杞淮石斑鱼 68.冬瓜煨草鱼 69.枸杞白鱼汤 70.平锅平鱼 71.吉祥龙凤配 72.松
仁鱼片 73.芝麻鱼片 74.炸比目鱼 75.烤比目鱼 76.鱼丸烩 77.清蒸鲥鱼 78.熘鱼片 79.赛银鱼 80.清汤燕
菜 81.芙蓉燕菜 82.扒海洋 83.枸杞长寿鱼肚 84.藏红花鱼翅 85.干层豆腐 86.芦笋鸡卷 87.铜锤嫩鸡 88.
桃杞鸡卷 89.红杞碎米鸡 90.飘香鸡片 91.虫草炖乌鸡 92.当归枸杞鸡 93.瑶柱冬瓜炖子鸡 94.枸杞西瓜
雏母鸡 95.三鲜脆皮菜卷 96.火烧战船 97.火焰鸡片 98.桂圆莲子炖乳鸽 99.桃仁鸽蛋 100.口蘑蒸乳鸽
101.参杞乳鸽 102.喜得贵子 103.虫草鸡汁鹌鹑 104.二子炖白鹅 105.冬虫夏草炖白鹅 106.鲜百合母鸭 107.
冬虫夏草鸭 108.三品鸭方五、肉类 109.砂锅牛尾 110.瓢茄子 111.玉手白菜 112.滑蛋豆腐 113.香山烤肉
114.黑椒平锅牛柳 115.盐包牛柳 116.酸辣袈裟 117.三丝冬瓜卷 118.葱头牛肉丝 119.枸杞奶油牛肉 120.肉
桂牛肉丝 121.干炒牛肉丝 122.双红牛肉 123.青瓜烩蹄筋 124.焖烩八鲜 125.京都烩菜 126.牛肉扒 127.煎牛
肉饼 128.煨牛肉 129.炸牛排 130.红烧牛尾 131.奶油牛肉卷 132.手抓羊肉 133.银丝羊肉 134.枸杞里脊丝
135.羊肉煨山药 136.砂锅羊头 137.砂锅散丹 138.羊肉瓢冬瓜 139.麻辣平锅烧羊肉 140.扒羊肉条 141.咖喱
羊肉 142.黄焖羊肉 143.它似蜜 144.东坡羊肉 145.干炸肉片 146.炮三样 147.锅塌羊肉 148.滑溜羊肝 149.没
爆肚仁 150.芜爆散丹 151.炖二筋 152.油爆双脆 153.烤肉 154.涮羊肉 155.烧蹄筋 156.家常炮肉 157.焦溜肉
片 158.烧羊肉 159.负烧羊肉 160.烩全样 161.炸丸子 162.炮糊 163.松肉 164.芝麻羊肉 165.虫草鹿肉 166.人
参鹿肉 167.尖椒火局鹿肉六、煲类 168.生香滑煲鸡 169.汽锅鸡 170.盐煲羊腰 171.美味羊肉煲 172.扎羊腱
煲 173.蒜珠白鳝煲 174.风味鱼头煲 175.火局乳鸽煲 176.肉蟹蹄筋煲 177.汽锅牛尾七、羹汤类 178.凤蓉鱼
翅羹 179.草原牛奶羹 180.美容鲫鱼汤 181.姑娘保春汤 182.茉莉竹荪 183.枸杞豆腐汤 184.酸菜余鱼片 185.
竹荪余鸡片 186.薏杞黄芪粥 187.珍珠三鲜汤 188.枸杞鸡汤银耳八、甜品类 189.炸鲜果肝 190.啤酒苹果圈
191.炸羊尾 192.银耳核桃甜鸽蛋 193.百合寿桃 194.凤阳玉子 195.西汁牛肉排 196.糟熘银珠 197.拔丝奶皮
198.松子虾仁附录 清真高汤的制法 喜庆寿宴 清真饮食文化概述

<<清真菜精萃>>

章节摘录

版权页：插图：

<<清真菜精萃>>

编辑推荐

《清真菜精萃:中国烹饪大师马景海经典之作》:继中国烹饪大师系列丛书之一的《鲁菜精萃》出版后,我们又推出了《清真菜精萃》和《晋菜精萃》力作,呈献给广大美食爱好者及烹饪界同仁,其他各亦将相继推出.....

<<清真菜精萃>>

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>