

# 《湘菜》

## 图书基本信息

书名：《湘菜》

13位ISBN编号：9787508011585

10位ISBN编号：7508011589

出版时间：1997-01

出版社：华夏出版社

作者：林世德,等

页数：195

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.tushu111.com](http://www.tushu111.com)

## 书籍目录

### 目录

#### 湘菜概述

- 1.组庵玉结鱼翅
- 2.鸡茸鲍鱼
- 3.荷花鱼肚
- 4.红烧鱼皮
- 5.鸡汁透味参鲍
- 6.一品海参
- 7.珧柱海参
- 8.菊花鱿鱼
- 9.酸辣鱿鱼卷
- 10.金鱼戏莲
- 11.龙舟载宝
- 12.奶汤双味
- 13.酱汁肘子
- 14.红煨方肉
- 15.网油酥方
- 16.荷叶粉蒸肉
- 17.冬笋腊肉
- 18.藜蒿炒腊肉
- 19.湘西酸肉
- 20.桂花蹄筋
- 21.奶汤生蹄筋
- 22.汤泡肚尖
- 23.红煨牛肉
- 24.红烧牛蹄筋
- 25.发丝牛百页
- 26.烩牛脑髓
- 27.清炖黑山羊
- 28.红煨羊蹄花
- 29.砂锅炖狗肉
- 30.酸辣狗肉
- 31.焦盐兔片
- 32.开屏柴把桂鱼
- 33.软蒸火夹桂鱼
- 34.玉带双味鱼饺
- 35.洞庭三味鱼
- 36.湘江脆皮鱼
- 37.翠竹粉蒸鱼回鱼
- 38.龙女一斛珠
- 39.鸳鸯鲤
- 40.芙蓉鲫鱼
- 41.芙蓉鱼排
- 42.汤泡菊花鱼
- 43.银针鸡汁鱼片
- 44.祁阳笔鱼
- 45.原汁武陵水鱼

## 《湘菜》

- 46.红煨水鱼裙边
- 47.朝珠八宝水鱼
- 48.洞庭玉珠水鱼
- 49.洞庭金龟
- 50.红烧鳝片
- 51.子龙脱袍
- 52.红煨白鳝
- 53.葵花虾饼
- 54.青炒双银
- 55.焦炸鳅鱼
- 56.油焖火焙鱼
- 57.麻辣子鸡
- 58.东安子鸡
- 59.油淋庄鸡
- 60.红煨八宝鸡
- 61.油淋糯米鸡
- 62.左宗棠鸡
- 63.潇湘三味鸡
- 64.芙蓉鸡片
- 65.清汤滑鸡球
- 66.板栗煨鸡
- 67.桃源铜锤鸡腿
- 68.醋焖鸡三件
- 69.熘野鸡片
- 70.麻仁香酥鸭
- 71.爆炒血鸭
- 72.洞庭野鸭
- 73.黄焖子铜鹅
- 74.芙蓉脆皮乳鸽
- 75.花菇无黄蛋
- 76.口蘑烩鸽蛋
- 77.香桃鹌鹑蛋
- 78.红烧寒菌
- 79.冰糖湘莲
- 80.拔丝湘莲
- 81.双麻荸荠饼
- 82.锦绣猴头
- 83.双味素翅
- 84.酥炸兰花冬笋
- 85.菊花竹荪汤
- 86.奶汤冻菌白菜苞
- 87.荷包豆腐
- 88.胖大海杞子羹
- 89.珊瑚黄瓜
- 90.油焖双冬
- 91.玫瑰藕饼
- 92.南瓜荪豆皮卷
- 93.腊味合蒸
- 94.珍珠红梅鸭掌

## 《湘菜》

- 95.双味龙凤菊
- 96.三元八宝鹤鹑
- 97.海马响三鞭
- 98.五元龟梨盅
- 99.虫草柴把鸭
- 100.药制牛鞭
- 101.龟羊汤
- 102.腊肉炖鳝片
- 103.清炖鸡龟
- 104.清汤火方樱菇
- 105.鳝鱼羹蒸蛋
- 106.油炸臭豆腐
- 107.姊妹团子
- 108.碱水粽子
- 109.龙脂猪血
- 110.悠 撇
- 111.鲜肉大包
- 112.金钩萝卜饼
- 113.双麻饼
- 114.荷花酥
- 115.透明珍珠丸
- 116.脑髓卷
- 117.银丝卷
- 118.鱿鱼春卷
- 119.皱纱馄饨
- 120.麻圆团
- 121.心肺汤圆

## 精彩短评

1、那本湘菜六味写的好。

# 《湘菜》

## 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.tushu111.com](http://www.tushu111.com)