

# 《牛羊兔菜典-100位中国烹饪大师作品集健

## 图书基本信息

书名：《牛羊兔菜典-100位中国烹饪大师作品集锦》

13位ISBN编号：9787543679948

10位ISBN编号：7543679949

出版社：中国烹饪协会名厨专业委员会 青岛出版社 (2013-05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.tushu111.com](http://www.tushu111.com)

# 《牛羊兔菜典-100位中国烹饪大师作品集健

## 书籍目录

1 牛肉 牛肉 黑椒煎牛柳 青芥牛柳 春段开胃小吃 八角汁焗澳洲小牛肉 菜包牛肉粒 爆香葱丝麻辣三鲜 韩式糖醋牛肉 牛肉拉面沙拉 青芥火龙牛柳粒 清汤牛白腩 冰糖烽牛方 九色鹿 凤梨锦绣 牛爽腩酿雪梨 煎西冷肉 雪菜牛肉卷 波丝带子牛柳粒 奔 淮南牛肉汤 神仙茄子 寿洲饼 竹乡小景 宜宾芽菜扣肥牛 红扒牛三宝 玉扇牛肉粒 煨牛肉 金钱牛里脊 芥末牛排 竹乡风光 炒沙茶牛肉 金汤雪花肥牛 蟹黄鹅肝牛肉饼 妙煎安格斯牛扒 荷塘六景 奶香牛扒 青芥牛扒 窝烧牛腩 金菇肥牛卷 官烧牛肉 干椒爆双牛 滇味牛干粑 粥水烫牛肉 荷叶牛肉卷 龟头子牛骨壮阳锅 手指神户牛肉 ..... 2 羊肉 3 兔及其他畜肉

## 章节摘录

版权页： 插图： 老店熘双味【主料】牛肚250克、牛肥肠200克【配料】青红椒【调料】药材、蚝油、味精、红油、淀粉【制作步骤】牛肚、牛肥肠清理干净，待用。将各种药材加水烧开。放入牛肚、牛肥肠，煮熟捞出，待用。牛肚、牛肥肠改刀成块，入锅，加入蚝油，勾芡，淋入红油，出锅即成。【制作关键】掌握好煮制的时间和芡汁的调制【特点】鲜咸微辣，明油亮芡。

荷包金钱肚【主料】金钱肚300克【配料】菜心、蛋皮、海鲜馅【调料】鸡粉、盐、味精、老抽、精制油【制作步骤】用蛋皮包海鲜馅制成荷包，入油锅炸制成熟，备用。金钱肚改刀，加调料烧制入味，浇明油，出锅装盘，外摆荷包和焯熟的菜心即成。【制作关键】荷包馅要调制入味，要控制好牛肚的蒸煮时间。【特点】鲜咸糯爽，荷包香脆鲜香。

# 《牛羊兔菜典-100位中国烹饪大师作品集健

## 编辑推荐

《100位中国烹饪大师作品集锦:牛羊兔菜典》是中国烹饪协会组织其下属名厨专业委员会100名委员共同编著的一部著作。这是国内迄今为止最具权威性、最有影响力、层次最高的、记录中国烹饪大师的技艺和传记的专著，是中国烹饪协会对中国烹饪事业现时代的工作记录，是历史赋予各位烹饪大师的具有时代意义的使命。

# 《牛羊兔菜典-100位中国烹饪大师作品集健

## 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)