

# 《名厨绝活》

## 图书基本信息

书名：《名厨绝活》

13位ISBN编号：9787500212560

10位ISBN编号：7500212569

出版时间：1999-05

出版社：中国盲文出版社

作者：何兴华

页数：142

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)

## 作者简介

何兴华，江苏盐城人  
1962年6月出生，1980年入伍，现为中国烹饪协会会员。近几年在军内外报刊上发表了烹饪技术方面的论文、专著十余篇，尤其是对鲁菜有独到的见解，著名绝活油焖大虾、葱烧海参等在京城独树一帜。

## 书籍目录

目录

前言

### 第一辑 凉菜类

1. 虾干拌芹菜

2. 虾米拌银耳

3. 海米炆豆角

4. 酥鱼

5. 火靠鱼

6. 拌蜇米

7. 拌海蜇丝

8. 三色蛋

9. 烧鸡

10. 卤鸡

11. 白斩鸡

12. 水晶鸡

13. 水晶鸭舌

14. 水晶肘子

15. 熏肉

16. 熏猪肝

17. 糖醋排骨

18. 炆腰花

19. 炆肝片

20. 炆心片

21. 炆肚仁

22. 芥末肚

23. 麻辣猪肚

24. 什锦猪肚

25. 酱大肚

26. 卤猪舌

27. 卤猪蹄

28. 卤凤爪

29. 猪耳丝

30. 盐水腌肝

31. 盐水鸡肫

32. 盐水鸡杂拌

33. 拌鸭掌

34. 炆瓜皮

35. 蛇皮黄瓜

36. 芥末菜墩

37. 绿豆芽拌干丝

38. 拌土豆丝

39. 蒜茸菠菜

40. 凉拌银耳

### 第二辑 热菜类

41. 葱烧肉段

42. 米粉肉

43. 烹白肉

- 44.扣肉
- 45.荷叶粉蒸肉
- 46.滑溜里脊
- 47.醋椒里脊
- 48.芫爆里脊
- 49.抓炒里脊
- 50.软炸肉片
- 51.五彩里脊丝
- 52.锅巴肉片
- 53.油爆双脆
- 54.焦溜肉片
- 55.滑炒里脊冬笋
- 56.鱼香肉丝
- 57.宫爆肉丁
- 58.生煎猪肝
- 59.炒腰花
- 60.九转肥肠
- 61.香菇炒肚丝
- 62.爆两样
- 63.合包里脊
- 64.肉丝拉皮
- 65.锅塌菜合
- 66.干炸丸子
- 67.南煎丸子
- 68.四喜丸子
- 69.栗子鸡
- 70.辣子鸡丁
- 71.宫保鸡丁
- 72.酱爆鸡丁桃仁
- 73.葱油鸡条
- 74.烩两鸡丝
- 75.芙蓉鸡片
- 76.香菇鸡翅
- 77.滑炒鸡片
- 78.扒两样
- 79.奶油鸡茸干贝
- 80.香酥鸭
- 81.红扒鸭
- 82.玉带鸭
- 83.八宝酿鸭
- 84.三不沾
- 85.茭白炒蛋
- 86.金银鸡蛋
- 87.溜黄菜
- 88.烧牛鞭
- 89.烧四宝
- 90.金鱼戏明珠
- 91.油焖大虾
- 92.罗汉大虾（两吃大虾）

- 93.西法大虾
- 94.炸烹虾
- 95.炸虾球
- 96.水晶虾仁
- 97.水炒虾仁
- 98.清炒虾仁
- 99.清炒虾仁丁香
- 100.高丽虾仁
- 101.鸳鸯卷
- 102.纸包三鲜
- 103.葱烧海参
- 104.山东海参
- 105.油爆鱿鱼卷
- 106.双素鲜鱿鱼片
- 107.四生火锅
- 108.珍珠鱼
- 109.油沾鱼
- 110.五柳鱼
- 111.干烧鱼
- 112.红烧鱼
- 113.醋椒鱼
- 114.酱汁鱼
- 115.五香鱼
- 116.糖醋脆皮鱼
- 117.家常熬鱼
- 118.奶汤氽鲫鱼
- 119.白崩鱼丁
- 120.火夸炖比目鱼
- 121.五丝鱼卷
- 122.干煎黄鱼
- 123.煎转黄鱼
- 124.红烧甲鱼
- 125.清炖甲鱼
- 126.清炖狮子头
- 127.炆炒黄瓜
- 128.烹银芽
- 129.糖溜土豆
- 130.醋溜白菜
- 131.奶油菜花
- 132.奶油扒白菜
- 133.油吃白菜
- 134.锅塌豆腐
- 135.酿豆腐
- 136.独豆腐
- 137.砂锅豆腐
- 138.烧素什锦
- 139.干烧冬笋
- 140.烧南北（烧二冬）
- 141.烧四色素

## 《名厨绝活》

- 142.烧鲜蘑菜心
- 143.拨丝苹果
- 144.拨丝杨梅
- 145.拨丝山药
- 146.拨丝金枣
- 147.蜜汁山药桃
- 148.乌鱼汤
- 149.清炖肚子汤
- 150.咖喱牛肉汤

# 《名厨绝活》

## 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)