

清真特色菜点 精选

吴杰 郭玉华/主编

中央民族大学出版社

京師文化源遠流長
國粹寰球飄香
大鵬



著名書法家李大鵬為本書題辭



技术顾问简介

曹壁江，中国天然气管道局宾馆总厨师长。
特级烹饪技师，河北省厨师技能考评员。

曾任新疆吐鲁番宾馆总厨师长。1990年受商业部邀请为亚运会美食节伊斯兰菜点进京献艺名厨代表。在全国烹饪大赛中获大奖，曾多次为全国各地学员讲授“清真菜”的制作工艺及特色。先后参加编写及指导了《新派川菜》、《蛋禽菜品500例》、《家庭烹饪培训教材》、《清真风味名菜》、《清真特色食品》、《精选豆制品菜百例》、《精选鱼菜烹调百例》、《中国著名菜系精选教材》等食文化丛书。并主编了《精选南北实用菜谱》一书。



吴杰，秦皇岛厨师培训学校教务主任。烹饪讲师，国家特一级烹调师，多年来专注于食文化的研究及烹饪教学工作，曾在国内贸易部等几家单位，举办的全国烹饪大赛中获金奖、优秀奖各一枚，创新制作了几十例风味名菜。先后参加编写了《蛋禽菜品500例》、《大众美味鲁菜》、《精美川菜》、《新派川菜》、《家庭烹饪培训教材》、《家庭食雕与冷拼》等食文化丛书。主编了《清真特色食品》、《新派东北菜》、《精选豆制品菜百例》、《精选鸡鸭名菜百例》、《中国著名菜系精选教材》等美食系列丛书。



郭玉华，秦皇岛厨师培训学校烹饪讲师，国家特二级烹调师（大专毕业），先后参加编写了《清真特色食品》、《家庭烹饪培训教材》、《东北风味名菜》、《中国著名菜系精选教材》等食文化丛书。并主编了《精选鸡鸭名菜百例》、《精选鱼菜烹调百例》、《精选美味蛋品菜百例》等美食系列丛书。

京酱牛肉



红烧牛肉



红煨牛肉





双红炖牛腩



南煎牛肉丸子



炸扒牛肉

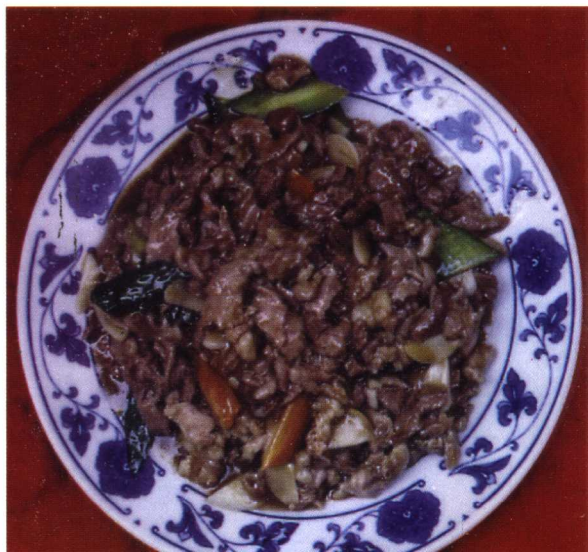
锅包肉



扒胸口



蒜爆牛肉





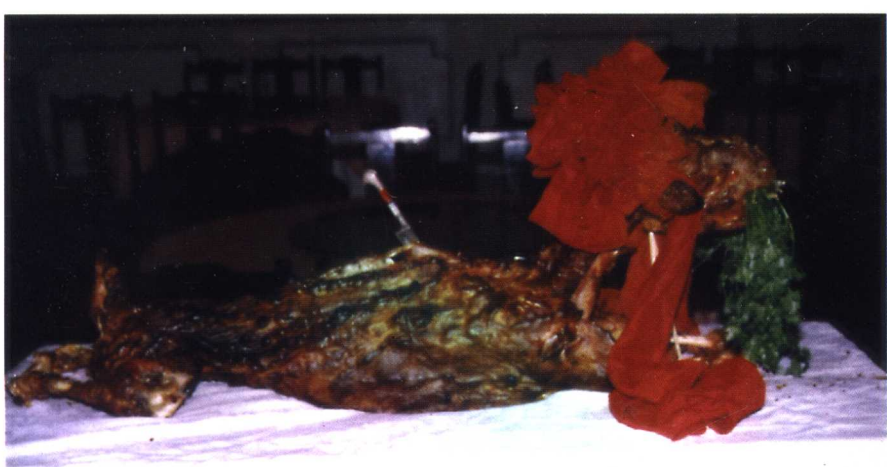
芜爆里脊丝



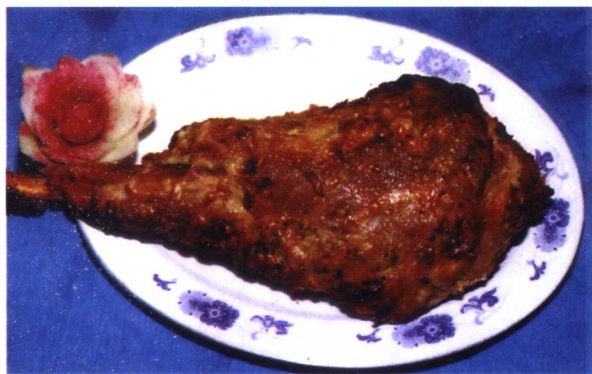
豉椒牛肉



袈裟牛肉



烤全羊



鲜嫩烤羊腿



手扒羊肉



一品羊唇



焦溜羊肉段



煎扒斩草

葱爆羊肉



滑炒羊肉丝



滑溜里脊



锅爆羊肉片

扣烧羊肉



扣焖羊肉



菊花羊肉



滑羊鸡片





糖酥羊肉



银片肝



红烧羊头



炸烹羊肉



红扒羊头



麻辣羊肉

清蒸胸口



松爆羊肉片

干烹羊肉丝



炒羊肉丁



糖醋里脊



抓炒羊肉

