

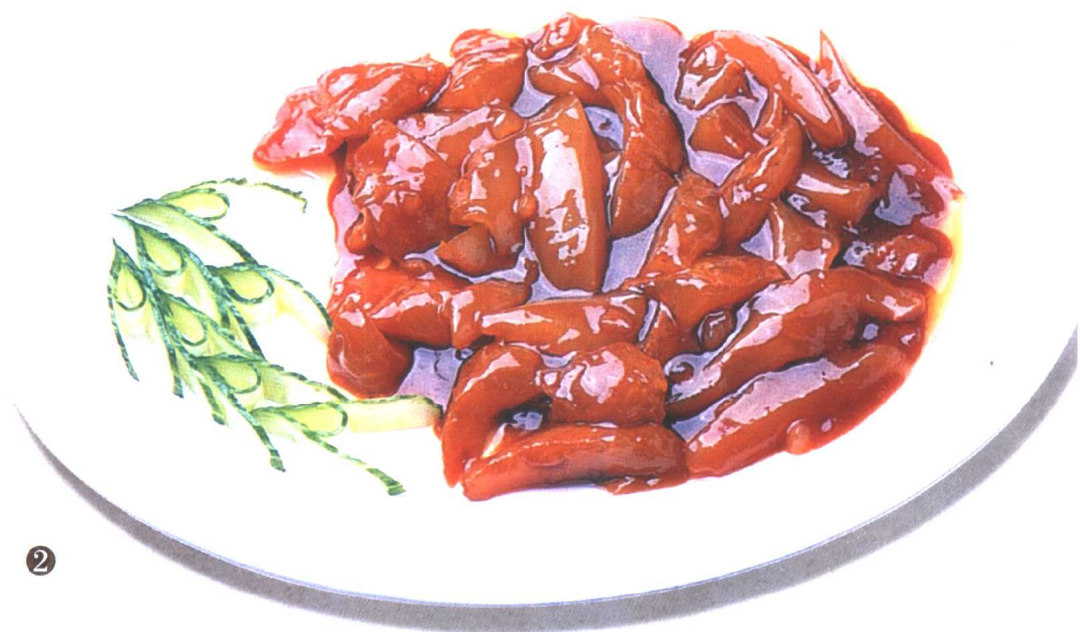
图解中国名菜制作系列

CHINA COOKING
ILLUSTRATED

图解粤菜制作

范建新 王红明 潘宏亮 / 编著

吉林科学技术出版社



1 清汤鱼肚(制作见1页)

2 红焖海参(制作见3页)



① 虾子扒海参 (制作见 5 页)

② 蒜子珧柱脯 (制作见 7 页)



①



②

①玉簪带子(制作见9页)

②桃仁虾丸(制作见12页)



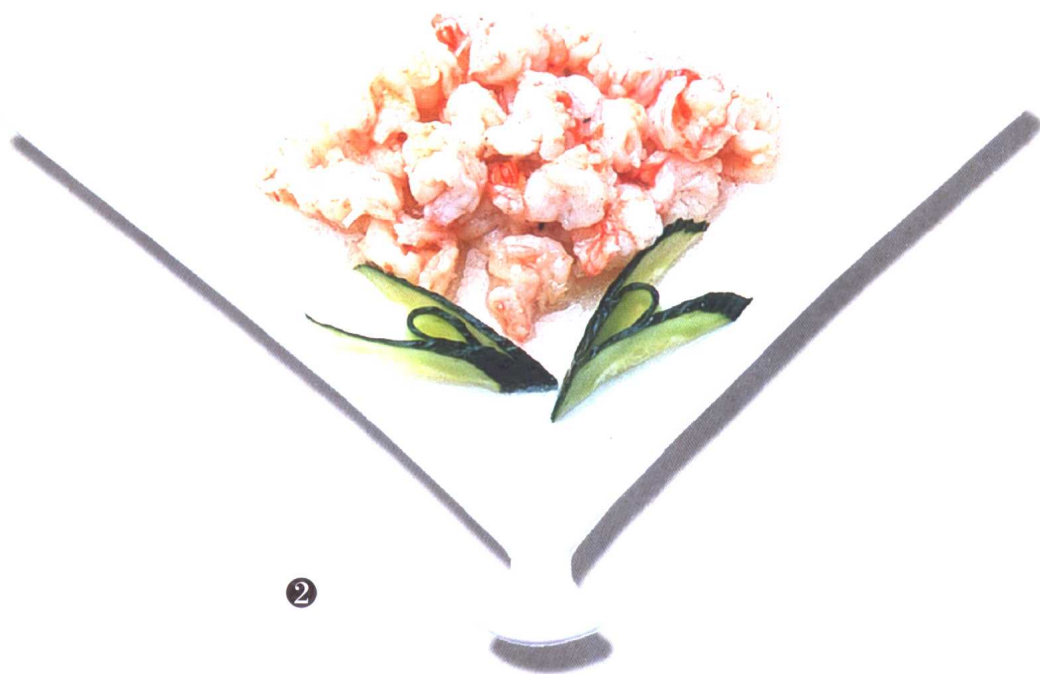
①



②

①夜香虾仁(制作见14页)

②干煎虾碌(制作见16页)



①净炒虾仁(制作见18页)

②水晶虾球(制作见20页)



①川椒蟹(制作见 22 页)

②蒸蝴蝶鱼(制作见 24 页)



① 豉汁炒鱼片 (制作见 26 页)

② 西湖菊花鱼 (制作见 28 页)



① 汾香鱼头汤(制作见 30 页)

② 油浸鱼(制作见 32 页)



1



2



3

1 豉汁蒸鱼头(制作见 34 页)

2 淮杞清炖鸡(制作见 36 页)

3 菊花炒鸡片(制作见 38 页)



2



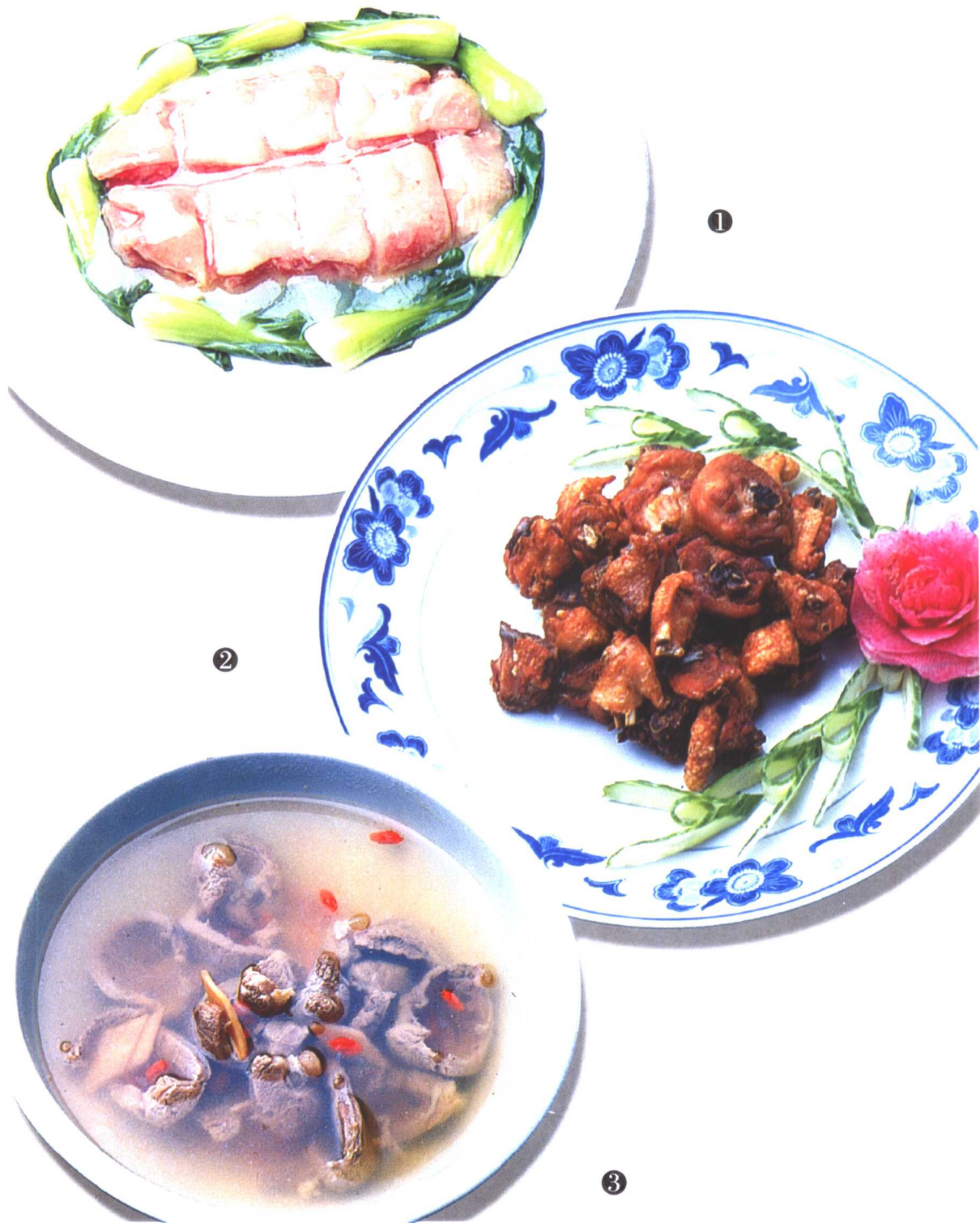
3



①草菇蒸滑鸡(制作见40页)

②露酒盐焗鸡(制作见42页)

③姜葱炒鸡片(制作见44页)



① 江南百花鸡 (制作见 46 页)

② 碎炸子鸡 (制作见 48 页)

③ 淮杞炖牛腩 (制作见 50 页)



①



②

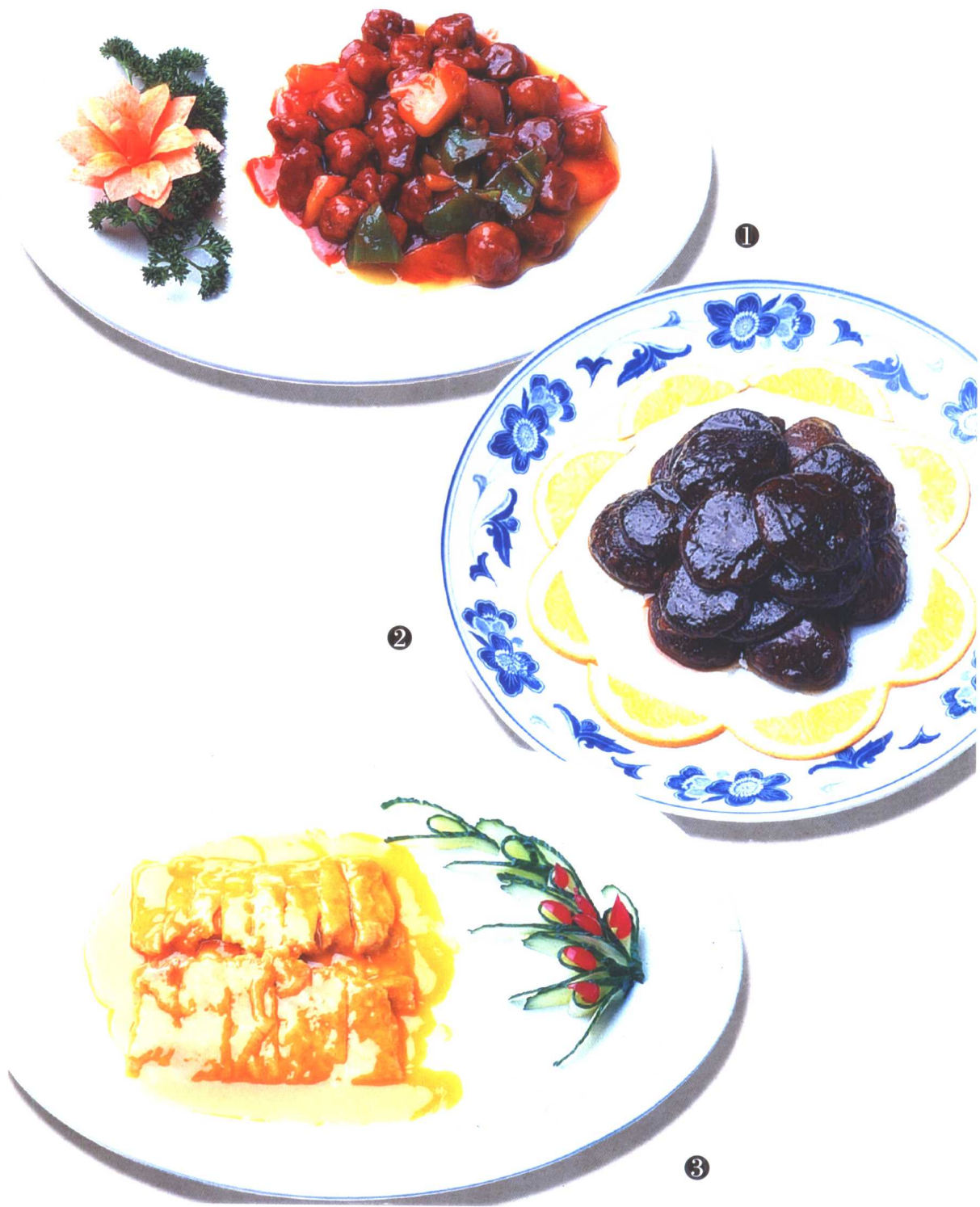


③

① 蚝油牛肉(制作见 52 页)

② 脆炸肉丸(制作见 54 页)

③ 凉瓜炆田鸡(制作见 56 页)



① 糖醋咕嚕肉(制作见 58 页)

② 蚝油扒北菇(制作见 60 页)

③ 西柠煎软鸡(制作见 62 页)



①



②

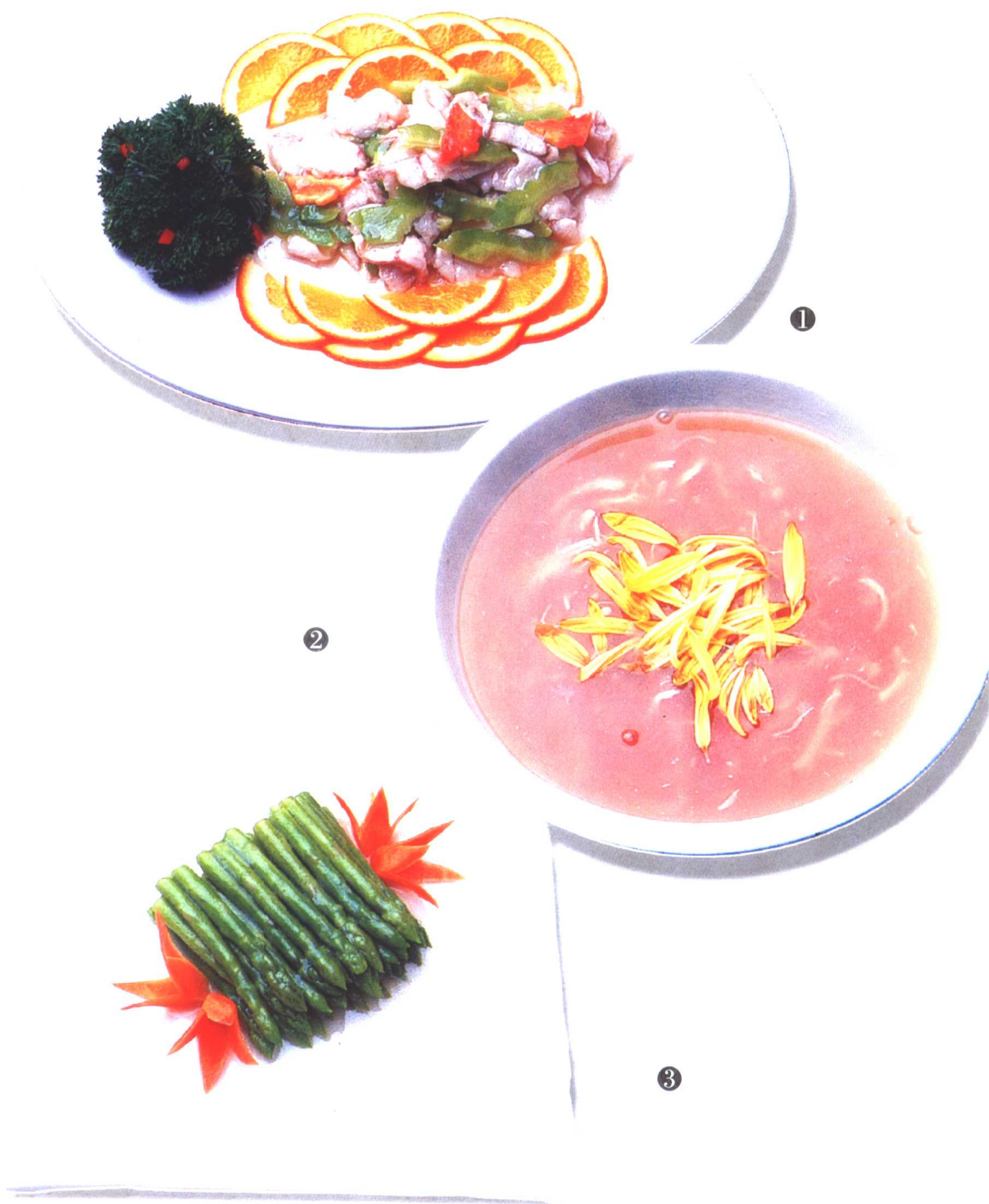


③

①西湖牛肉羹(制作见64页)

②咖喱牛肉(制作见66页)

③莲子鲜奶露(制作见68页)



1 素果拼盘(制作见70页)

2 菊花蛇羹(制作见73页)

3 上汤鲜露笋(制作见75页)



①豉汁牛肉(制作见77页)

②白灼百叶(制作见79页)

③豉汁焖排骨(制作见81页)