

JINGCAI PENG TIAO

京菜烹调 280例

ERBAIBASHI LI



金盾出版社

京 菜 烹 调 280 例

佟长友 编著

金 盾 出 版 社

内 容 提 要

本书由特级厨师编著,书中叙述了京菜形成的历史和它的特点,详细介绍了10类280种京菜的特色、用料和制作方法,其中包括四季家常菜和各种不同档次的美味佳肴,可满足不同层次的需要。本书通俗易懂,实用性强,适宜广大家庭和专业烹饪工作者阅读参考。

图书在版编目(CIP)数据

京菜烹调 280 例/佟长友编著,一北京:金盾出版社,
1993.10(1999.11 重印)

ISBN 7-80022-728-6

I. 京… I. 佟… II. 菜谱-烹饪-方法-北京 IV.
TS972.1

金盾出版社出版、总发行

北京太平路5号(地铁万寿路站往南)

邮政编码:100036 电话:68214039 68218137

传真:68276683 电挂:0234

彩色印刷:北京利丰雅高长城印刷有限公司

黑白印刷:北京3209工厂

各地新华书店经销

开本:787×1092 1/32 印张:6 彩页:16 字数:128千字

1993年10月第1版 1999年11月第9次印刷

印数:218001—229000册 定价:7.00元

(凡购买金盾出版社的图书,如有缺页、
倒页、脱页者,本社发行部负责调换)

MSK 46/02

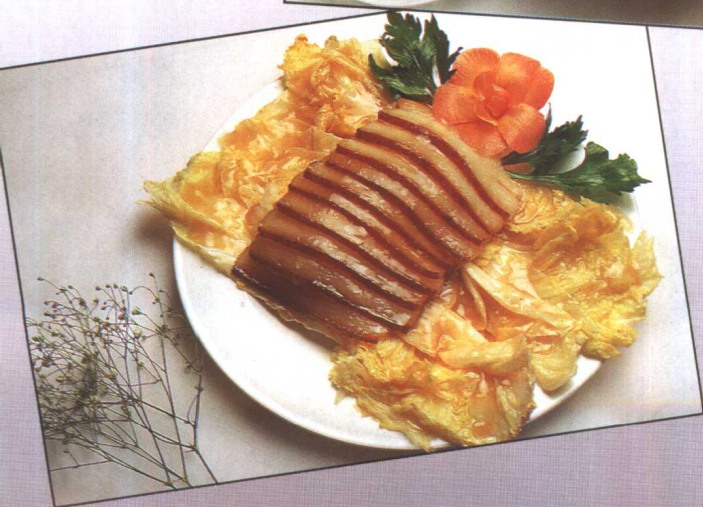


一品炉肉火锅
酱爆肉丁
白切肉



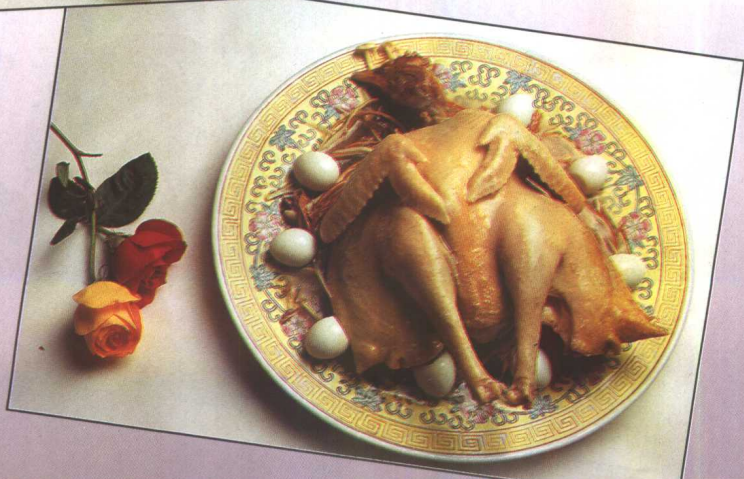


银耳鸡片
砂锅白肉
扒炉肉黄芽菜





香酥鸡
菊花烩鸡丝
凤凰卧窝



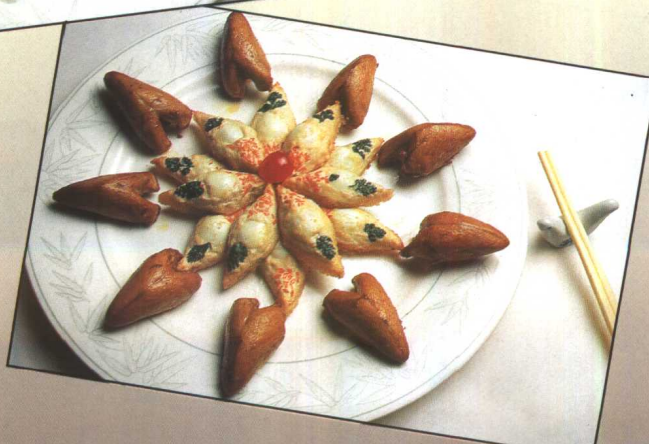


油爆鱿鱼卷
氽原壳鲍鱼
烩乌鱼蛋



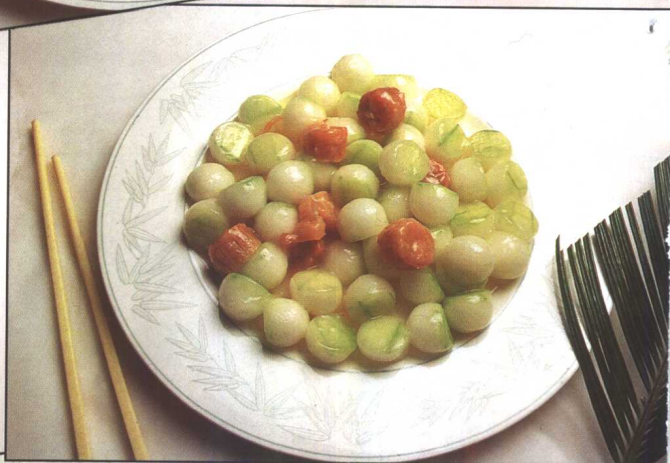


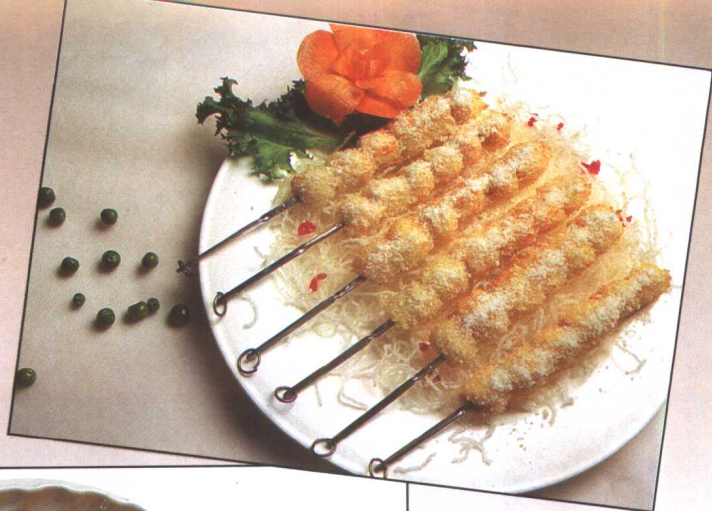
乌龙戏珠
翠盒双珍
象眼鸭脯





奶汁鲜贝
干贝瓜球
三元鲍贝





酥香贝串
爆炒赤贝
莲蓬豌豆



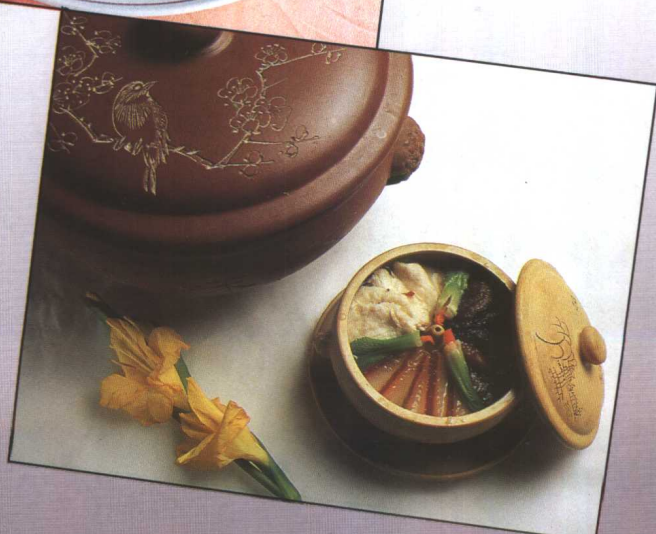


罗汉大虾
炒虾腰
琵琶大虾





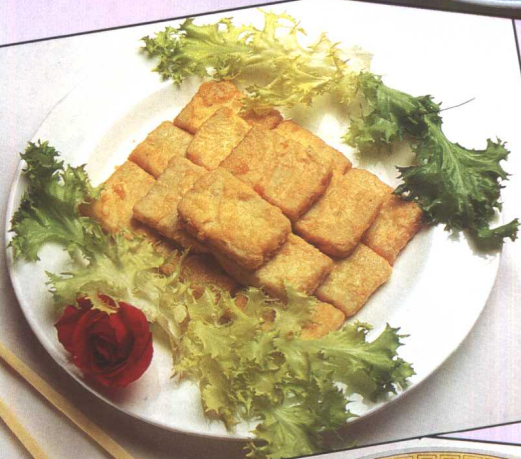
清蒸螃蟹
双虾争艳
汽锅三鲜





玉兔珍珠笋
焦炸饅饅
炒麻豆腐





烧四色素
锅塌豆腐
白汁鱼肚





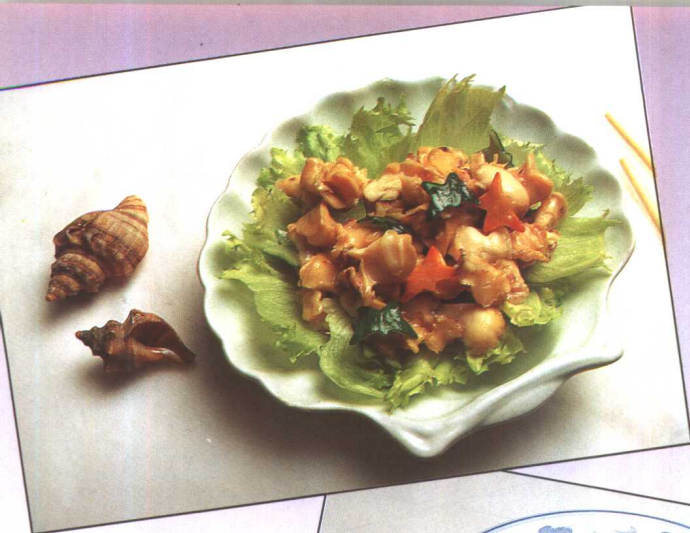
清蒸甲鱼
抓炒鱼片
葱油全鱼





霸王别姬
清蒸鲥鱼
干烧鳊鱼





油爆海螺
草菇豌豆
荷叶鱼片

