

SISI FENGWEI
XIAJIUCAI

四季风味

下酒菜

阮汝玮 编著



金盾出版社

四季风味下酒菜

阮汝玮 编著

金盾出版社

内 容 提 要

这是一本专门介绍佐酒菜肴制作的书,分春、夏、秋、冬四季,每季50款,共收入200款菜目,突出了所选原料的时令性和风味特色。书中介绍了每款菜的用料配比、制作方法以及制作中应当注意的事项和可供举一反三的相关菜肴名录。

本书实用性强,文图并茂,好懂易学,适合家庭、美食爱好者阅读使用,也可供餐饮业人员参考。

图书在版编目(CIP)数据

四季风味下酒菜/阮汝玮编著. —北京:金盾出版社,
1999.6

ISBN 7-5082-0942-7

I. 四… II. 阮… III. 菜谱 IV. TS972.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(1999)第 14199 号

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:北京外文印刷厂

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:5.875 彩页:20 字数:115千字

2000年3月第1版第2次印刷

印数:21001—42000册 定价:8.50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)

NAK0/c4



春

- 柴把芹菜
- 蚝油芦笋



- 海米腐竹
- 鸡丝金菇



· 豉油蛭子
· 泡椒魔芋





- 酱肉淡菜
- 金沙银鱼

- 香烤排骨
- 煎烹蛤蜊



春



夏

- 多味酸果
- 蘑菇银耳





· 黄瓜蜇卷

· 煎番茄托



- 荷香上素
- 红豆白果





· 芥末凤爪

· 柠汁草鱼



- 手撕泥鰍
- 溜黃毛蟹





· 肉排栗子

· 香芹嫩菱



秋



· 鸡茸花菜

· 煎酿青椒





· 鸡火百合

- 发菜玉笋
- 纸包青蟹

