

粤菜烹调

160 种



金盾出版社

摄影:程炳新
装帧设计:靳一石

彩照菜肴由北京岭南饭店制作

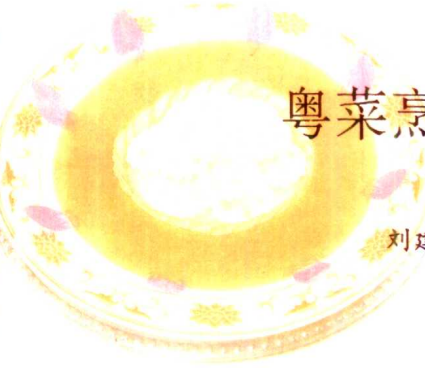


- 鸳鸯鱿鱼卷
- 海参鱼丸



- 笋尖鲜虾饺
- 水晶鸡蛋挞 • 七彩蛋卷
- 碧玉干燕麦

2006/07



粤菜烹调 160 种

刘建国 编著



金盾出版社

内 容 提 要

本书简要介绍了粤菜的一般知识,具体讲授了5大类160种粤菜的用料、制法、特点及操作关键,其中有传统的粤菜菜式,也有创新的粤菜新款,可供餐馆、食堂参考,也可供一般家庭学习试做。

图书在版编目(CIP)数据

粤菜烹调 160 种/刘建国编著. —北京:金盾出版社,
1994. 4(1999. 2 重印)

ISBN 7-80022-799-5

I. 粤… II. 刘… III. ①烹饪-广东②菜谱-广东 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:北京天宇星印刷厂

各地新华书店经销

开本:787×1092 1/32 印张:3 彩页:48 字数:65千字

1994年4月第1版 1999年2月第8次印刷

印数:293001—314000册 定价:9.00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)



- “OK”铁板烧
- 发财猪手
- 花生猪手煲





- 椒盐排骨
- 岭南橙花骨
- 洋葱煎猪肝





- 腐竹马蹄甘笋
煲猪肚
- 乱蒜肚丝
- 西湖牛肉羹
- 沙爹牛柳卷



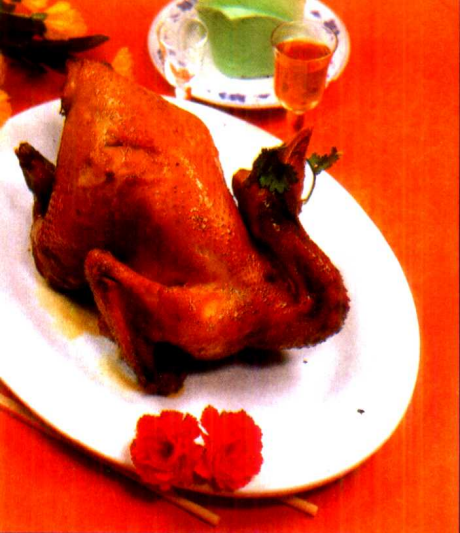
- 香菠载牛柳
- 白灼牛百叶
- 干迫牛腩





- 双红炖牛腩
- 瓦罉葱油鸡
- 蚝油滑手撕鸡





- 豉油鸡
- 豉味荷香鸡
- 板栗鸡煲





- 花旗参汽锅鸡
- 枸杞虫草炖乌鸡
- 香菠煎鸡脯
- 吉列蒲棒鸡



- 知了白菜
- 鲜菇蒸滑鸡
- 青豆鸡丁





- 盐水鸡翼
- 盐焗鸡翼
- 咖喱鸡翼
- 水晶鸡翼





- 沙爹鸡翼
- 碧绿穿鸡翼
- 丝瓜鸡翼球
- 凉瓜鸡球





- 威化纸包鸡
- 紫金凤爪煲
- 时菜扒红鸭
- 冬瓜夹大鸭





- 冬瓜火鸭卷
- 子萝香荔炒鸭片
- 七彩冻鸭丝
- 兰花肾球

