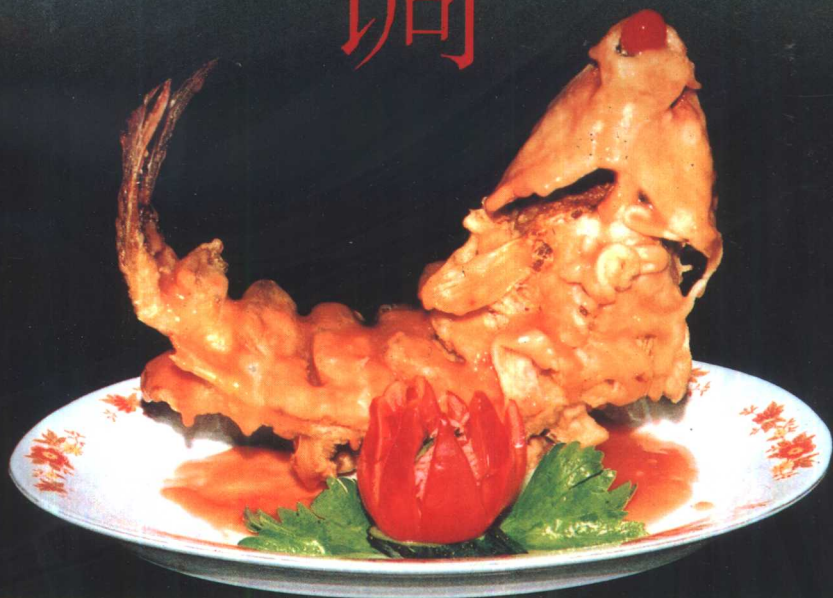


350  
例

SANBAI WUSHILI

鲁菜烹调

LUCAI PENG TIAO



金盾出版社

# 鲁菜烹调350例

张明亮 编著

金盾出版社

## 内 容 提 要

本书是专门介绍我国四大菜系之一——鲁菜烹调技艺的实用工具书。作者在书中简要介绍了鲁菜形成和发展的历史及特点,重点传授了7类350种鲁菜的选料和制作方法,提示了操作要点。文字通俗易懂,讲述简明扼要,易于掌握。本书既能满足一般家庭学做鲁菜的需要,也可供饮食行业和有关院校教学参考。

### 图书在版编目(CIP)数据

鲁菜烹调 350 例/张明亮编著. —北京:金盾出版社,1992.  
8(1997.4 重印)

ISBN 7-80022-518-6

I. 鲁… I. 张… III. 菜谱-烹饪-方法-山东 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:68214032 电挂:0234

彩色印刷:北京精美彩印有限公司

黑白印刷:北京2207工厂

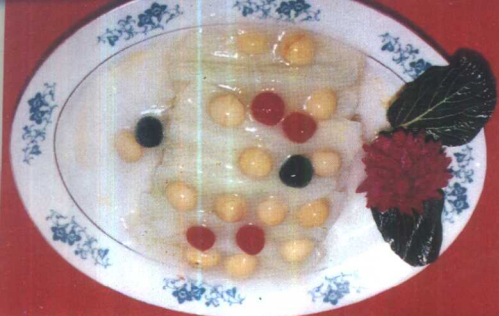
各地新华书店经销

开本:787×1092 1/32 印张:5.5 彩页:12 字数:120千字

1992年8月第1版 1997年4月第10次印刷

印数:381001—431000册 定价:6.50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)



●扒栗子白菜



●油爆鱿鱼卷



●酱爆核桃鸡

●清蒸双龙鳙



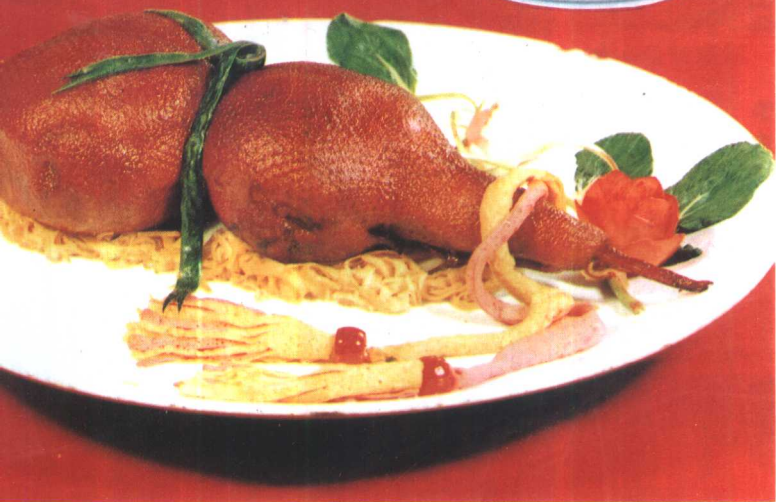
●霸王别  
姬



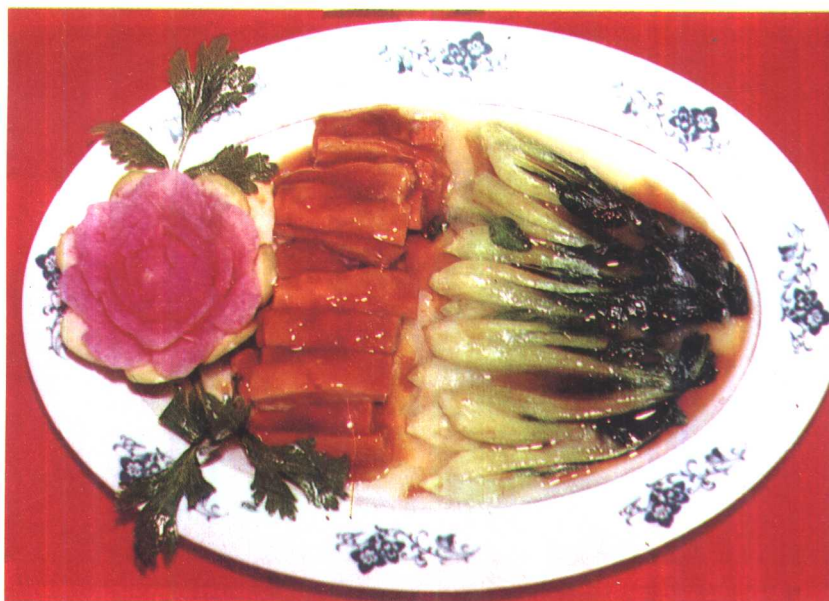
●清蒸酿  
馅元鱼



- 扒通天鱼翅
- 八宝葫芦鸭



●松鼠黄鱼



●扒大肠油菜

●香菇豆角



●奶油西兰花



● 侷炖目鱼



● 山东海参



●糖醋素排骨



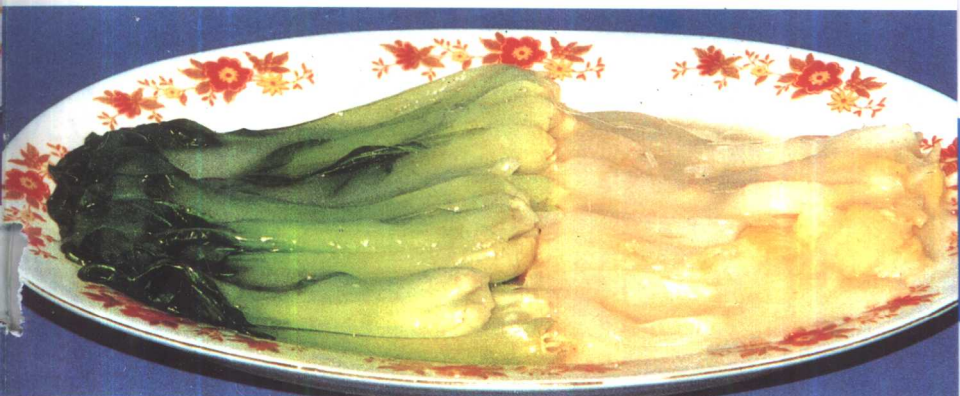
●烩肚丝烂蒜



●孜然羊肉



●炒虾仁腰果仁



●扒双菜



●冰糖莲子

●烧鸡丁辣子



●干煎黄鱼

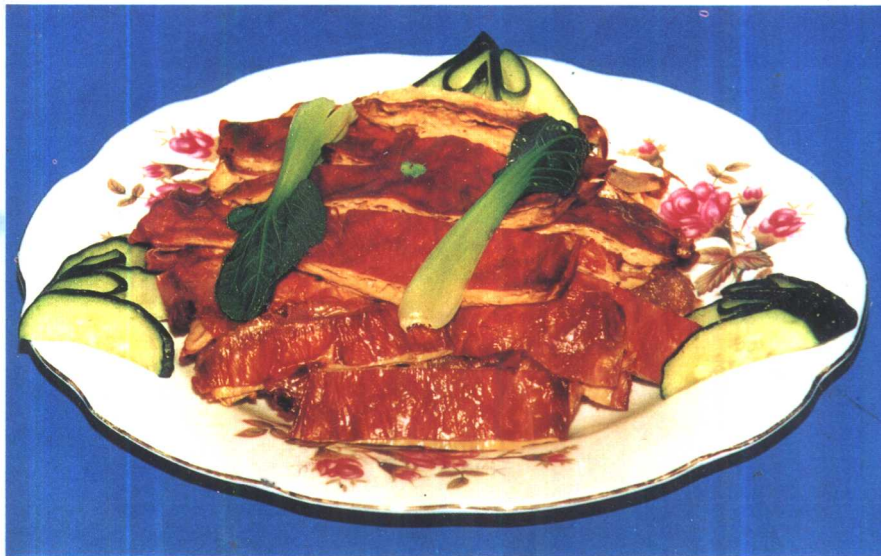


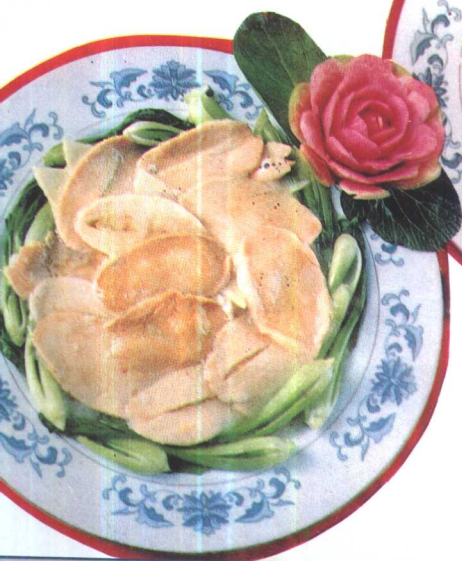
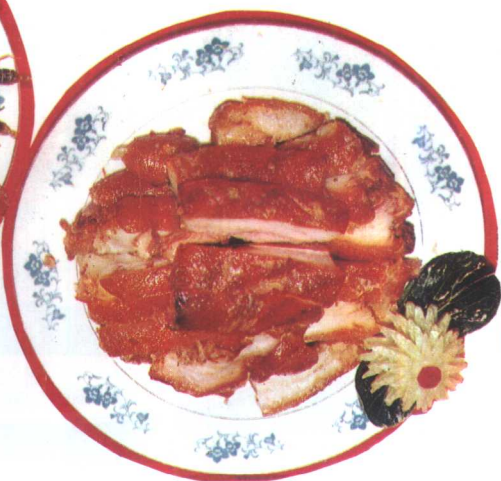
●白斩鸡

●油炮双脆



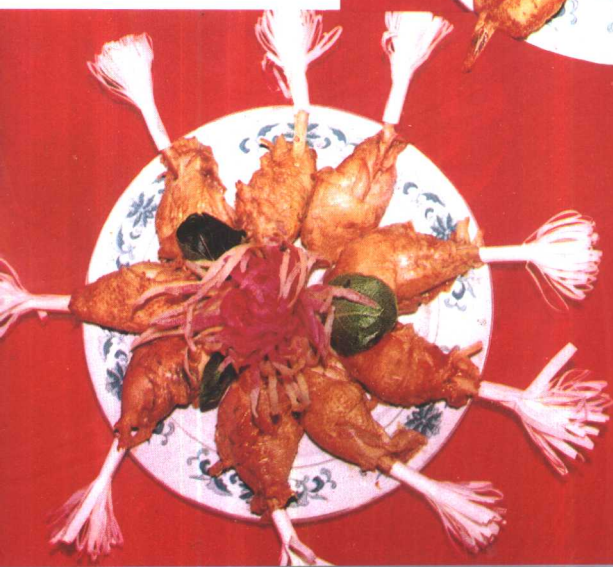
●素 鹅





- 群蝎入凤巢
- 锅烧肘子
- 干煸大虾
- 扒鲍鱼菜胆

- 龙兵夺鲜球
- 高丽雪花凤尾虾
- 香酥鸡腿





● 口磨锅巴汤



● 糟烩全鸭  
● 油炮肚仁  
● 锅塌三样



- 煎糟鲤鱼
- 九转大肠
- 长生不老
- 龙井虾仁



封底：  
高丽虾仁  
拔丝冰块