

实用图解 2 菜谱



湖南科学技术出版社



实用图解菜谱(二)

本社编

责任编辑:夏可军

*

湖南科学技术出版社出版发行

(长沙市展览馆路3号)

湖南省新华书店经销 湖南省新华印刷三厂印刷

*

1990年12月第1版第1次印刷

开本: 787×1092毫米 1/16 印张: 3 插页: 16 字数: 70,000

印数: 1—5,800

ISBN 7—5357—0795—5

TS·55 定价: 4.30元

地科 90—60

1 爆炸鸡翅 制法见12页



制法见12页

2 姜芽炒鸡片



3 香柠鸡脯



制法见 8 页

◀ 4 蜜渍子母鸡

▼ 5 荷香蒸鸡

制法见 8 页



制法见 9 页

▲ 荷香焗鸡 6

▶ 脆皮炸子鸡 7

制法见 9 页



佛手挂煲翅



佛手挂煲翅

御法更世页

御法更世页



佛手挂煲翅



佛手挂煲翅



10 豉汁蒸雞

制作见8页



11 蒜茸蒸魚

制作见8页



12 豉汁蒸雞

13



14 豉汁蒸雞

15





23 北京填鸭



22 姜芽炒鸭片



制法见11页

24 盐焗鸽



25 香焙琵琶鸽



制法见12页



26 柠檬排骨



27 油泡肚片螺片



28 萝卜焖五花肉





白云猪手



沙爹猪肉串

30 制法见 5 页



无锡肉骨头

31 制法见 6 页

32 制法见 6 页



三元及弟

制法见 6 页 33



姜葱牛肉煲



蚝油猪尾

34 制法见 6 页

制法见1页▶

35
五更肠旺



36

火腿炒蚕豆



37
空心菜炒肉





荔芋扣肉 38



叉烧肉 39



制法见 2 页



10 蒜苗拌牛筋



41 金华肉块

▲ 制法见 2 页



42 蚝油牛肉

▲ 制法见 3 页 ▲



43 上海香煎肉块

44 鱼香羊肉

制法见3页



45 青椒牛肉丝



制法见4页

46 醋溜肉丸





纸包骨

47



芳香排骨

48

制法见 4 页



橙汁五香骨

49



50

荔枝凉拌烧鸭

制法见 15 页