

中等职业学校

烹饪专业辅助教材

之江菜谱

束沛如 主编



高等教育出版社

中等职业学校烹饪专业辅助教材

之江菜谱

束沛如 主编

高等教育出版社

内容简介

本书是一本反映浙江风味特色的菜谱,共收集了杭州、宁波、绍兴、温州和金华等地的 176 款典型菜例。该书内容包括冷菜(12 款)和热菜(164 款)两个部分,热菜中又分炒、溜、炸、煎、蒸、煮、烧、余、炖、拔丝等烹调方法。每款菜除了详细讲解做菜的原料、制作过程、特点特色、操作要点外,还配有一幅彩图,既做到了图文并茂,又突出了技能训练。

本书可作为中、高级烹调师技术等级考试的考前辅导教材,也可作为中等职业学校烹饪专业的辅助教材,还可作为广大烹饪爱好者的参考用书。

图书在版编目(CIP)数据

之江菜谱/束沛如主编. —北京:高等教育出版社,
2001 (2004 重印)

ISBN 7-04-009552-1

I. 之… II. 束… III. 菜谱—杭州市 IV.
TS972.182.551

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2000) 第 86211 号

责任编辑 关伟 封面设计 刘晓翔 版式设计 马静如
责任校对 夏晔 责任印制 陈伟光

之江菜谱
束沛如 主编

出版发行 高等教育出版社
社址 北京市西城区德外大街 4 号
邮政编码 100011
总机 010-82028899

购书热线 010-64054588
免费咨询 800-810-0598
网址 <http://www.hep.edu.cn>
<http://www.hep.com.cn>

经销 新华书店北京发行所
印刷 北京印刷一厂

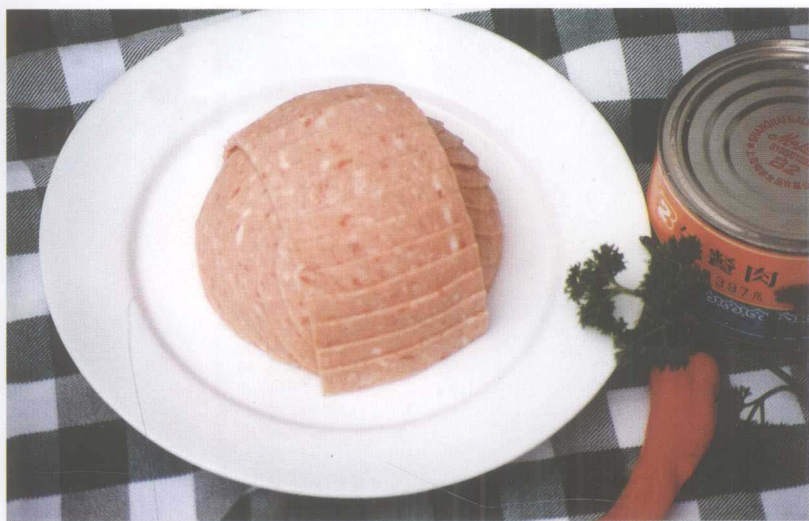
开本 787×1092 1/16
印张 6.75
字数 150 000
插页 32

版次 2001 年 7 月第 1 版
印次 2004 年 5 月第 4 次印刷
定价 19.80 元

本书如有缺页、倒页、脱页等质量问题,请到所购图书销售部门联系调换。

版权所有 侵权必究

1. 荷花总盘



2. 单拼馒头形

3. 双拼





4.
高三拼



5.
蜜汁仔排

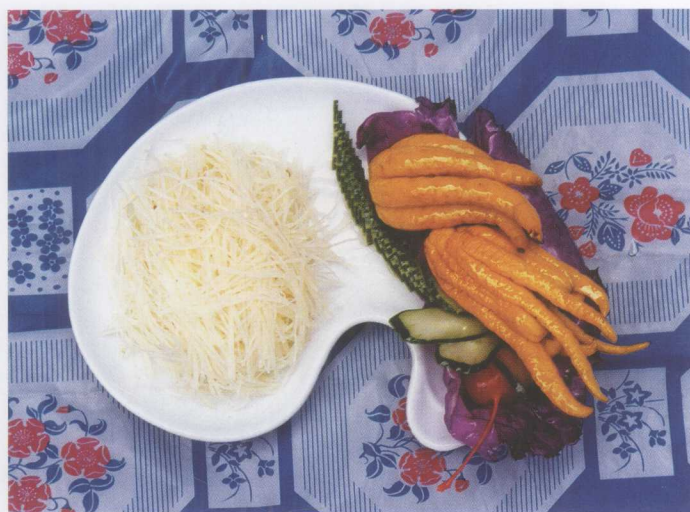


6.
酥鱼

7.
杭州卤鸭



8.
佛手飘香



9.
新风鳗鲞

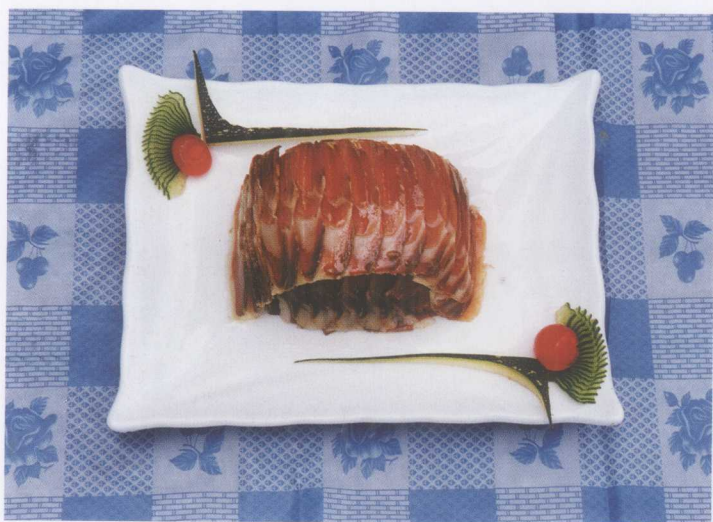




10.
奉化摇蚶



11.
糟鸡

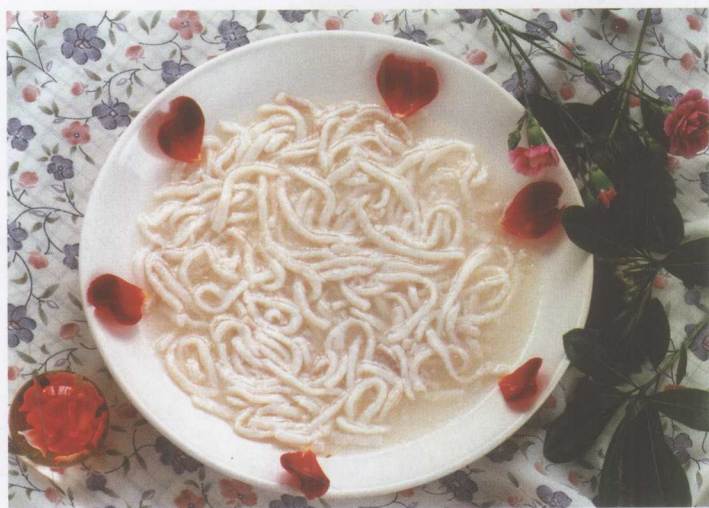


12.
薄片火腿

13. 培红鱼片(滑炒)



14. 清炒鱼丝



15. 象牙鲑鱼(滑炒)



16. 炒仔鸡(滑炒)



17. 锦锈鱼丝(滑炒)

18. 滑炒肉丝





19. 佛手鱼片(滑炒)

20. 鸡里爆(滑炒)



21. 蚝油牛肉(滑炒)



22. 鱼香肉丝(滑炒)



23. 宫爆鸡丁(滑炒)



24. 雪菜虾仁(滑炒)



25. 雪梨里脊丝(滑炒)



26. 茉莉虾仁(滑炒)

27.
尖椒牛柳
(滑炒)



28.
钱江肉丝
(滑炒)



29.
清炒虾仁



30.
香干肉丝(煸炒)



31.
炒土豆丝(煸炒)



32.
葱姜海瓜子(生炒)



33.
头肚醋鱼(生炒)



34.
宁式鳝丝(熟炒)



35.
蛭肉糊(熟炒)

36.
回锅肉(熟炒)



37.
南孔八宝豆腐(软炒)



38.
芙蓉鸡片(软炒)





39. 芙蓉鱼片(软炒)



40. 炒鲜奶(软炒)



41. 蒜爆鱼丁(爆炒)