

中國菜譜



中国菜谱

(山东)

中国财政经济出版社

中 国 菜 谱
(山 东)
《中国菜谱》编写组

*

中国财政经济出版社出版
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经营
北京印刷二厂印刷

*

787×1092毫米 32开本 8.625印张 6插页 171,000字
1976年8月第1版 1976年8月北京第1次印刷
印数: 1—55,000

统一书号: 15166·023 定价: 1.05元

编写说明

我国的烹饪技术，历史悠久，经验丰富，具有绚丽多采的民族特色，是我国劳动人民创造的宝贵文化遗产中的一部分。遵照伟大领袖和导师毛主席关于“我们必须继承一切优秀的文学艺术遗产，批判地吸收其中一切有益的东西”的教导精神，我们邀请各地有实际操作经验的厨师和专业人员，集体编写了这套《中国菜谱》，按地区分册陆续出版，主要供饮食行业职工、烹饪技术学校师生以及其他有关方面的同志参考。

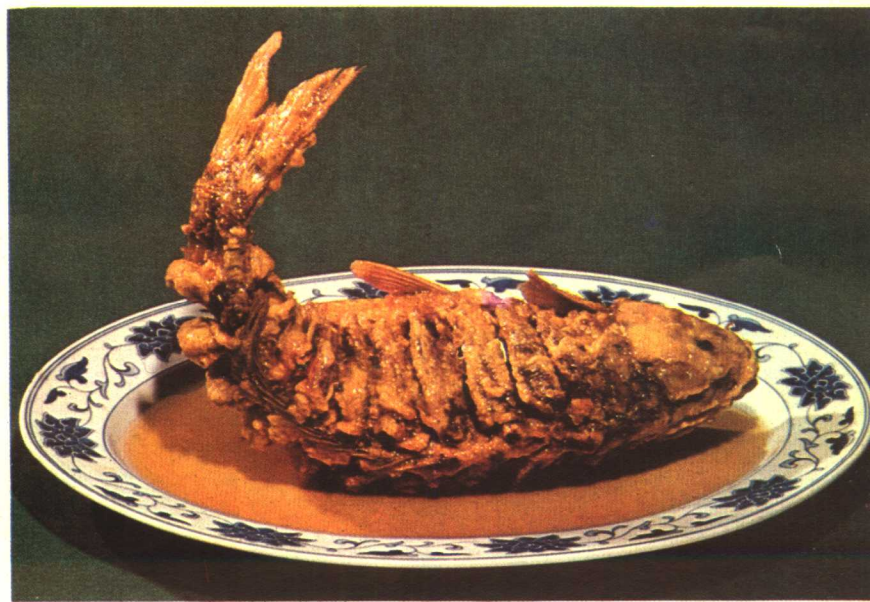
这套菜谱整理的菜肴烹饪方法，都是各地搜集推荐的。其中既有深受广大群众喜爱的传统菜，也有建国以来涌现的创新菜。对于用料、制法和特点基本相同的菜品，一般不重复编入。

本辑是由山东省饮食行业部分厨师和专业干部共同整理编写的。

由于我们的水平有限，希望读者对书中的缺点错误给予批评指正。

《中国菜谱》编写组

糖醋鲤鱼 (见 55 页)

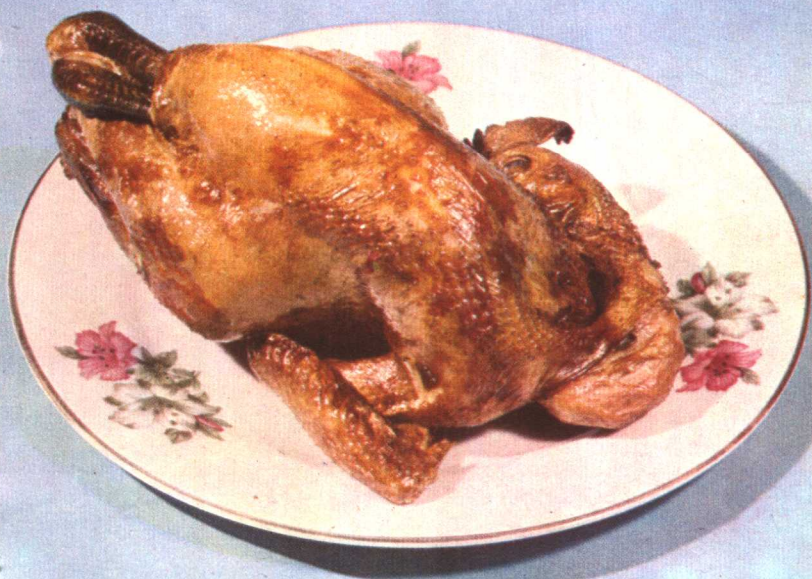




奶汤蒲菜 (见 198 页)

双色鱿鱼卷 (见 81 页)





德州扒鸡 (见130页)

三彩大虾 (见 101 页)



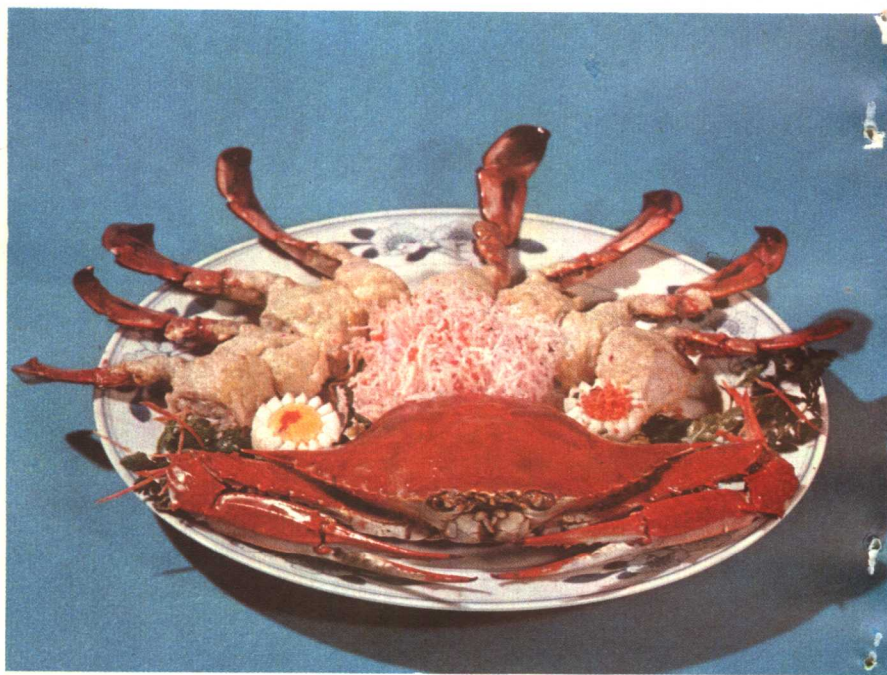


蟹黄鱼翅 (见 231 页)

三色鸡鱼丸 (见 247 页)

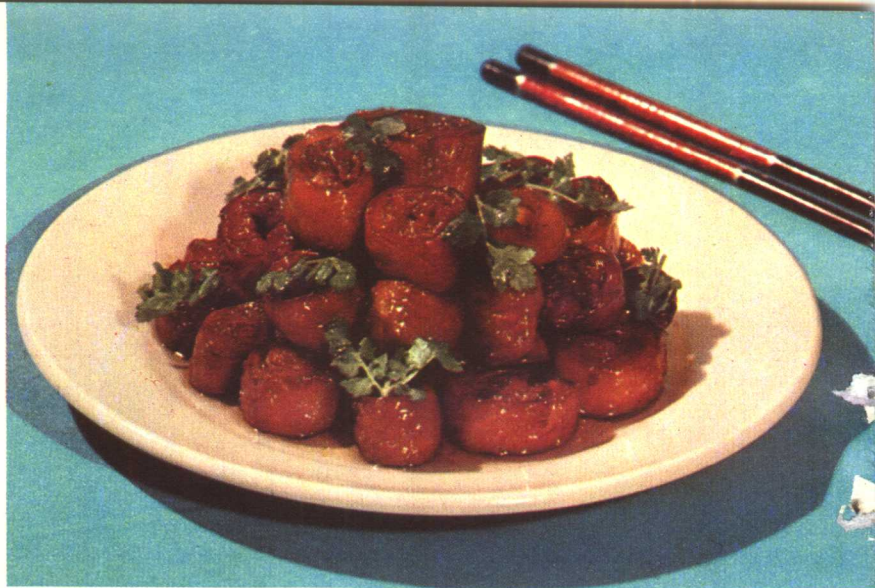


雪丽大蟹 (见112页)





炸 鸡 椒 (见150页)



九转大肠 (见 35 页)

拔丝山药 (见 185 页)



锅烧肘子 (见 4 页)





大葱爆羊肉丁 (见 52 页)

蜜三果 (见 182 页)



扒原壳鲍鱼 (见 116 页)





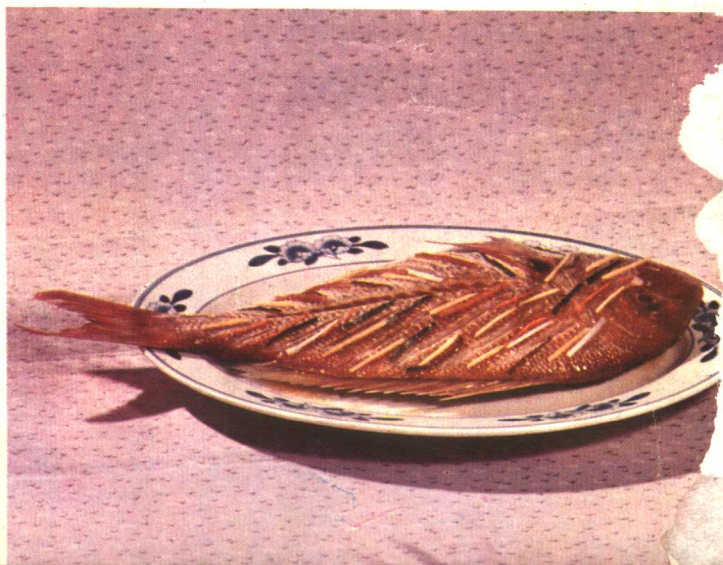
扒牛肉条

(见 53 页)

TS97/3:2 33610

干蒸加吉鱼

(见 59 页)



目 录

概述.....(1)

肉 菜 类

一、锅烧肘子.....(4)

二、奶汤核桃肉.....(5)

三、汤爆双脆.....(7)

四、氽黄管脊髓.....(8)

五、麻粉肘子.....(9)

六、绍纱肉.....(11)

七、双烤肉.....(12)

八、螺丝肉.....(13)

九、糟蒸肉.....(14)

一〇、把子肉.....(15)

一一、坛子肉.....(16)

一二、爆炒肉片.....(17)

一三、火爆燎肉.....(18)

一四、滑炒肉丝.....(19)

一五、炒木樨肉.....(20)

一六、干炸里脊.....(21)