

上海时兴 家常菜

SHANGHAI SHIXING JIACHANGCAI

上海金沙江大酒店 编



72.1

金盾出版社



• 拌双笋 (文第3页)



• 香麻蒿菜 (文第2页)



• 四喜烤麸 (文第 5 页)



• 目鱼大烤 (文第 5 页)



• 绍式醉鸡 (文第6页)



• 拌腰片 (文第7页)



• 鲜果牛柳条
(文第10页)



• 香煎琵琶豆腐
(文第10页)

• 云腿护国菜
(文第11页)





• 香干菜脯肉粒 (文第 13 页)



• 血糯米扣肉 (文第 14 页)



• 竹笋烩牛骨髓
(文第 16 页)

• 花雕焖肉
(文第 17 页)

• 火腿丝雪菜蚕豆
(文第 17 页)





· 家常粉丝煲 (文第 18 页)

· 咸肉炒毛豆扁尖 (文第 18 页)





- 雪菜肉末四季豆 (文第 19 页)
- 金钱蒸牛排 (文第 19 页)

• 八宝虾仁辣酱 (文第 25 页)





• 咸肉番茄豆腐

(文第 20 页)



• 竹笋腌笃鲜

(文第 21 页)

• 韭菜炒螺肉

(文第 24 页)





- 菜心狮子头 (文第 27 页)
- 芋艿百叶包肉 (文第 27 页)



• 鸡茸酿茄子 (文第 30 页)

• 扁尖咸腿老鸭沙锅 (文第 30 页)





· 香菇竹笋焖乳鸽 (文第 29 页)



• 尖椒笋炒肫肝

(文第 31 页)

• 豉油皇炆鸡肫

(文第 34 页)

• 风味鸡粥

(文第 35 页)



• 馄饨鸡
(文第 37 页)



• 京葱蒜苗鸡血
(文第 36 页)

• 日式蒸水蛋
(文第 38 页)

• 咸蛋黄南瓜
(文第 39 页)

