

封长虎 编著



风味调料 配制与菜例



金盾出版社

风味调料配制与菜例

封长虎 编著

金盾出版社

内 容 提 要

这是一本专门介绍日常饮食中各种常见风味调料如何配制,以及实际运用的大众菜谱书。书中详细讲授了百余种风味调料的原料组成、加工方法与制作关键,并列举了 300 多个菜肴实例,对每种菜肴的特点、用料、制法及操作要领均作了具体介绍。本书内容丰富,科学实用,不仅适合广大家庭及烹饪爱好者阅读使用,也可供大小餐馆和厨师培训学校学习参考。

图书在版编目(CIP)数据

风味调料配制与菜例/封长虎编著. —北京:金盾出版社,
2005. 12

ISBN 7-5082-3805-2

I. 风… II. 封… III. 调味法 IV. TS972.112

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 107754 号

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 83219215

传真:68276683 电挂:0234

彩色印刷:北京百花彩印有限公司

黑白印刷:北京兴华印刷厂

各地新华书店经销

开本:850×1168 1/32 印张:12.5 彩页:12 字数:270 千字

2005 年 12 月第 1 版第 1 次印刷

印数:1—11000 册 定价:22.00 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)



南乳猪手



京酱肉丝



好运排骨



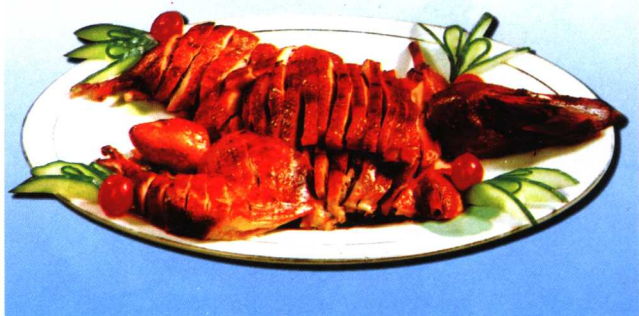
清滋排骨



鲜栗牛蛙煲



酱 鸭



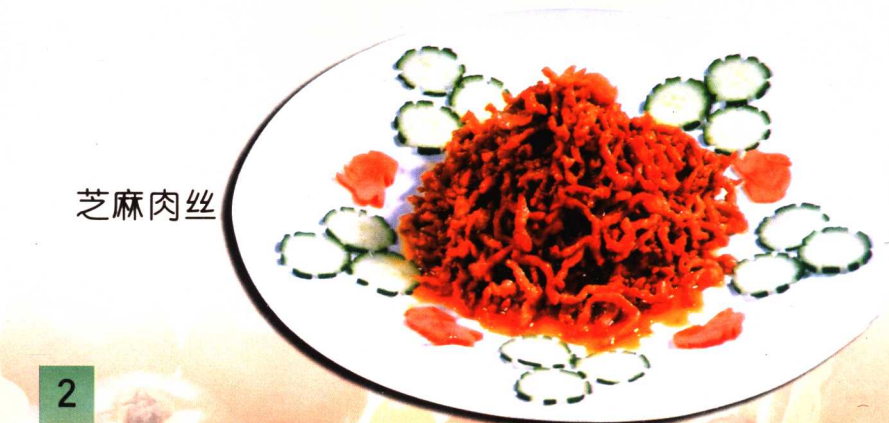
百合炒鱼片



盐水鸭



干烧鲫鱼



芝麻肉丝



炒蝴蝶片



酿丝瓜



豆瓣鳊鱼





双色鸡米



灯影苕片



红油三丝



香辣虾尾



宫保鸡丁



麻婆豆腐鸡



芥末鸡条



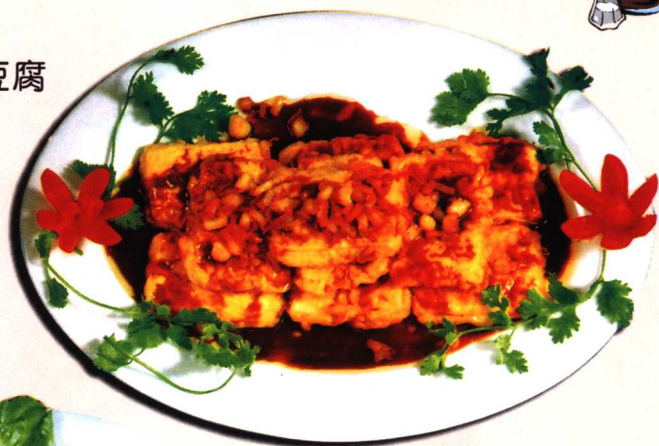
珊瑚雪莲



橙汁菊花芋艿



金丝煎封豆腐



蛤蜊鱼

糖醋古老肉





沙茶炒鸡丝



麻酱肺片

沙律香芋盒





沙律青鱼



椰汁四蔬



奶汁扒酸菜心



玫酒烧鸡翅



汽锅香糟鸭



葱油鸡



五香炸虾饼



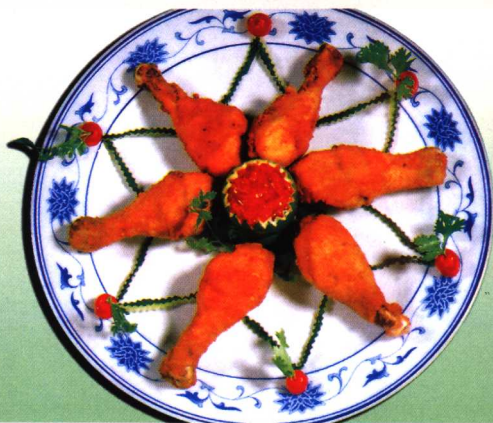
鱼香蛋饺

陈皮河虾





鲜果咖喱酱鸡



香麻鸡腿



蜜汁芋艿