

<<时尚新厨房>>

图书基本信息

书名：<<时尚新厨房>>

13位ISBN编号：9787122151063

10位ISBN编号：7122151069

出版时间：2012-11

出版时间：化学工业出版社

作者：双福 朱太治

页数：266

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<时尚新厨房>>

内容概要

本书精选全家人都爱吃的经典美味家常菜，按照蔬菜类、菌菇类、豆类、畜肉类、禽肉类、海鲜类、蛋奶类细分类别，内部更以常见食材划分，特别加入烹饪方式索引、人群索引，选菜经典、方便实用。

菜品制作过程全程展示，十步详解，每步均搭配详细步骤图，更有精美成品图展示，让读者轻松易学。

每道菜特别提示口味、操作时间、难易度等，便于读者量身使用。

书中特别加入烹饪技巧、烹饪术语、刀工技法等基础烹饪知识，尤其适合零基础者入门学习。每道菜品均有“零失败巧招”和“特别提示”的介绍，超级实用，让您足不出户就能做出天下美食，3天成为美食高手。

贴心赠送精美“点菜单”及厨房宝典大拉页。

<<时尚新厨房>>

书籍目录

Part1 新手入门 一烹饪常识和实用技巧 家常菜必备食材的选购和处理 1 “基本刀工技法”和“烹饪秘籍”的实用详解 5 制什么, 什么就好吃的“调味秘诀” 8

Part2 蔬菜类 白菜 家常炖白菜 珊瑚白菜 老厨白菜 玻璃白菜 菠菜 肉酱菠菜 多宝菠菜 菠菜肉丸 金银蛋浸菠菜 黄瓜 双耳拌黄瓜 蒜泥海米黄瓜 鱼香黄瓜 丁玉兰 黄瓜熘肉片 卷心菜 糖醋卷心菜 爽口小炒 香脆五丝 芹菜 西芹花生米 西芹炒腰果 西芹鲜百合 西芹虾球 藕 珊瑚藕片 姜丝炒鲜藕 番茄糖藕 莲藕烧肉皮 笋 莴笋烩香菇 干烧笋尖 冬笋炒黄瓜 油辣冬笋 尖 苦瓜 冰爽蜜汁苦瓜 苦瓜丝拌熏干 苦瓜酿肉柱 鱼香苦瓜丝 丝瓜 嫩烧丝瓜排 辣烧丝瓜 羊肉 香菇烩丝瓜 南瓜 蜜汁南瓜 百合南瓜 腐乳南瓜 米汤南瓜 山药 甜酸山药条 番茄炒山药 蛋黄焗山药 土豆 辣烧土豆条 土豆烧排骨 醋熘三丝 炆拌土豆丝 洋葱 洋葱蚝油牛肉 洋葱拌番茄 青椒 虎皮酿椒 椒拌虾皮 胡萝卜 油焗胡萝卜 芙蓉三丝 茄子 蒸茄拌肉酱 鱼香茄子 金沙茄条 酱扒茄子 油焖三鲜 茼蒿 辣炒茼蒿肉丝 茼蒿 芝麻豆干 茼蒿嫩豆腐 韭菜 韭香银芽里脊丝 韭菜炒鸭血 炒合菜 百合 杂烩鲜百合 百合炒芦笋 西兰花 香菇西兰花 菜花 Part3 菌菇类 干锅菜花 草菇菜心 蒜香鲜草菇 草菇炖豆腐 香菇 蚝油双菇 松仁香菇 香菇鹌鹑蛋 香菇鱼块 木耳 菠萝炒木耳 大葱肉末木耳 木耳豆腐 金针菇 芥油金针菇 平菇 肉末烧蘑菇

Part4 豆类 香肠腊味荷兰豆 金钩荷兰豆 干煸四季豆 虾酱肉末芸豆 羊肉炖芸豆 花肉芸豆炖粉条 豆腐 五彩豆腐 火腿虾粒香豆腐 麻婆豆腐 虾仁炖豆腐 家常豆腐 豆制品 素鸡炒蒜薹 腐皮卷素菜 Part 虚肉类 猪肉 蒜泥白肉 蒜香回锅肉 摘菜肉丝 京酱肉丝 腊肉炒苋菜 鱼香排骨 神仙骨 醪糟红烧肉 鱼香肉丝 梅菜扣肉 水煮肉片 南瓜蒸肉 花生猪蹄 木樨肉 糖醋排骨 香辣美容蹄 东坡肘子 锅包肉 牛肉 卤牛肉 红油牛百叶 干拌牛肉 飘香嫩牛肉 红烧牛肉 麦仁小牛肉 麻辣牛肉条 清炖牛肉 酱牛肉 番茄炖牛腩 羊肉 桂花羊肉 韭味羊肝 香辣羊肉丝 山药炖羊肉 葱爆羊肉 猪杂货 毛血旺 麻辣猪肝 Part6 禽肉类 鸡肉 白斩鸡 川椒辣子鸡 芝麻炸鸡肝 山椒泡凤爪 土豆咖喱鸡块 番茄焖鸡块 可乐鸡翅 宫保鸡丁 鸭肉 葱姜鸭 香辣鸭掌 Part7 海鲜类 鱼 枸杞炖鲫鱼 芹酥鲫鱼 银鱼炒蛋 豆腐鲤鱼 番茄鱼片 清蒸鲈鱼 煎蒸带鱼 韭菜鲫鱼羹 鲫鱼炖羊肉 笋香豆腐鲫鱼 鲫鱼豆腐 剁椒鱼头 清蒸过江鱼 干炸小黄花 干烧小黄鱼 水煮鱼 红烧鳝段 酸菜鱼 干炸带鱼 虾 油菜拌海米 干烧大虾 炸凤尾虾 粉丝烧明虾 萝卜丝炖青虾 银丝顺风虾 白灼虾 虾仁 雪花豆腐羹 海米冬瓜 油焖虾 香辣虾 小海鲜类 鼓汁扇贝 小米海参 香辣蟹 辣烧梭蟹 软体海鲜类 椒油鱿鱼卷 韭菜拌海肠 韭菜炒鱿鱼 海蜇皮炒豆苗 蛋 鱼肉煎蛋 香菜鸡蛋羹 猪肉蛋羹 水果奶蛋羹 奶 蛋奶 菜心 牛奶煮蛋

<<时尚新厨房>>

章节摘录

版权页：插图：

编辑推荐

《3天学会美味家常菜(超详细10步图解版)》中特别加入烹饪技巧、烹饪术语、刀工技法等基础烹饪知识,尤其适合零基础者入门学习。

每道菜品均有“零失败巧招”和“特别提示”的介绍,超级实用,让您足不出户就能做出天下美食,3天成为美食高手。

<<时尚新厨房>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>