

<<家常锅类1000样>>

图书基本信息

书名：<<家常锅类1000样>>

13位ISBN编号：9787200062755

10位ISBN编号：7200062758

出版时间：2006-1

出版单位：北京出版社

作者：中国烹饪协会美食营养专业委员会

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>

## <<家常锅类1000样>>

### 内容概要

为满足广大读者日益丰富的生活需要，中国烹饪协会美食营养专业委员会组织部分烹饪、营养专家，精心编写了这套“10元家常菜1000样”系列丛书。

本着经济、易学、美味、营养的编写原则，丛书力求菜肴做法清晰明了，菜肴成本不高于10元，菜肴总量不少于1000样，从而最大程度实现丛书的使用价值。

除了可口菜肴，丛书还辑录了不少厨房小窍门，为读者提升厨艺提供了许多巧妙方法。

此外，为了让饮食更科学、安全，丛书还在每一分册后增加了一个附录，归纳整理了生活中不宜混食的各种饮食列表，您可以方便地索引查阅。

<<家常锅类1000样>>

书籍目录

火锅菜火锅菜的历史火锅菜的种类火锅菜的特点火锅菜的原料火锅菜的汤料火锅菜的蘸料畜肉风味猪肉莲子火锅猪肉三冬火锅猪肉丸子火锅猪肉萝卜火锅抽刀白肉火锅猪肉酸菜火锅白肉血肠火锅自肉蝴蝶火锅白肉清汤火锅三肉酸菜火锅里脊生片火锅肉肝麻辣火锅五花海鲜火锅五花清汤火锅鲜肉银鱼火锅鲜咸肉笋火锅家常肉丸火锅姜汁肘子火锅八珍什锦火锅渍菜肉食火锅家常药膳火锅韩国烤肉火锅瘦肉牡蛎火锅涮肚尖涮肚头涮肘子涮肉糕蒸汽火锅涮九门头火锅肥肠火锅酱色火锅腰花火锅排骨火锅川南汤火锅丽春铜火锅四主片火锅东北酸菜肉火锅东北酸菜牛腩火锅印度咖喱火锅湖北什锦火锅沙嗲牛肉火锅咖喱牛肉火锅毛肚牛肉火锅牛肉寿喜火锅牛肉西红柿火锅牛肉鸡爪火锅牛肉牛肚火锅牛肉酸菜火锅牛肉丸子火锅牛肉奶汤火锅牛肉米酒火锅牛鞭鸡肉火锅牛鞭枸杞火锅牛肝枸杞火锅小牛里脊火锅牛杂火锅牛肾毛肚火锅炖鲜牛肉火锅牛肚火锅白水羊肉火锅.....

## <<家常锅类1000样>>

### 章节摘录

书摘 锅类菜中除了火锅菜、沙锅菜、煲菜三大类以外，还有许多类别，比如铁锅菜、冷锅菜、酒锅菜、汽锅菜等，其中尤以汽锅菜最出名。

汽锅菜中以汽锅鸡最有代表性。

相传，早在18世纪的清朝乾隆年间，汽锅鸡便在滇南地区的民间流传了，起初以厨师为名，称“杨沥锅”，后又在杨沥锅的基础上进行了改进，把用火烧煮改为用蒸汽蒸。

滇南建水县所产陶器历史悠久，式样古朴、特殊，有一种陶器蒸锅，外形扁圆，锅中心有一个空心管子，从锅底通至上边盖子附近。

蒸鸡时，先将鲜鸡块放入锅内，再加佐料，然后盖上盖子，把汽锅放在一口盛满水的汤锅内蒸，水沸后，蒸汽从空心管子冲入汽锅，经过锅盖冷却，滴入锅内，成为鸡汤。

蒸3小时左右，鸡块成熟便可食用。

由于味极鲜美，因而，汽锅鸡这一美味佳肴便很快流传开来。

P248插图

<<家常锅类1000样>>

媒体关注与评论

书评菜品最丰富、味道最经典；用料最普通，吃法最实惠；窍门最管用，指导最细致；每天一道菜，三年不重样！

## <<家常锅类1000样>>

### 编辑推荐

为满足广大读者日益丰富的生活需要，中国烹饪协会美食营养专业委员会组织部分烹饪、营养专家，精心编写了这套“10元家常菜1000样”系列丛书。

本着经济、易学、美味、营养的编写原则，丛书力求菜肴做法清晰明了，菜肴成本不高于10元，菜肴总量不少于1000样，从而最大程度实现丛书的使用价值。

除了可口菜肴，丛书还辑录了不少厨房小窍门，为读者提升厨艺提供了许多巧妙方法。

此外，为了让饮食更科学、安全，丛书还在每一分册后增加了一个附录，归纳整理了生活中不宜混食的各种饮食列表，您可以方便地索引查阅。

<<家常锅类1000样>>

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>