

<<家常川味小炒>>

图书基本信息

书名：<<家常川味小炒>>

13位ISBN编号：9787501956708

10位ISBN编号：7501956707

出版时间：2007-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：张睿 编著

页数：80

字数：100000

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>

## <<家常川味小炒>>

### 内容概要

不需要花费昂贵，不需要大费周折，只要你用心挖掘，美味其实一直在我们平凡但不平淡的一日三餐中。

我们坚持这样的理念——关注家常生活，关注日常餐桌！

我们一直不懈地追求——让百姓的每一餐吃得精彩，让百姓的餐桌更加丰富！

为此，我们从家庭厨事必备的角度出发，精心策划，为您献上了这套新的“现代人·大众美食系列”丛书。

本套丛书继第一批推出10本后，第二批又推出7本：《家常川味小炒》《自制风味菜》《巧做家常酱》《家常烹饪技法》《家常西餐》《下餐小菜》《家常熟食巧变化》。

本套丛书从“家常”“基础”入手，从零开始，先讲解原料和原料加工，然后把家庭中最常见的菜式、最基础的做法，一一详细解析，让您即使初入厨房，拿一本精美的小书也能轻松调理菜饭汤水，照料好家人的肠胃和身体。

10元的定价，全彩页呈现，精心的编撰，精致的设计，使“大众菜谱系列”具有很高的性价比。本套书不求菜式的杂和多，但求菜式的家常、经典、健康，并且不局限于单个菜式介绍，而是让您通过阅读我们的菜谱掌握同类菜肴的烹调技能，触类旁通，帮您迅速完成从新手到高手的转变，使入厨变成轻松的享受。

为了使您的餐桌更加丰富多彩，我们还会陆续推出更多、更好、更贴心的家庭厨事图书，以此回馈您多年来对轻工版《大众菜谱》的支持和关心。

<<家常川味小炒>>

书籍目录

麻辣香浓川菜香 川菜的主要味型 川菜的主要调味料 川菜常用调味汁的调制 家常川菜烹饪方法  
家常川菜经典小炒 鱼香肉丝 辣仔鸡 小煎仔鸡 宫保鸡丁 姜爆鸭丝 葱炒地耳 火爆腰花 大  
千羊肉 鱼香猪肝 早蒸回锅肉 回锅腊肉 生爆盐煎肉 麻婆豆腐 家常豆腐 家常海参 白椒里  
脊丝 榨菜肉丝家常川菜其他热菜 水煮牛肉 酱烧茄子 家常干丝 芽菜咸烧白 干煸苦瓜 泡菜  
回锅肉 烧羊肉 辣子兔肉 萝卜连锅汤 毛血旺 家庭贵州鸡 糊辣汤 酸菜鱿鱼 大蒜鲶鱼 家  
常鳝鱼 豆瓣鱼 干烧鲤鱼 泡菜鱼 豆腐鲫鱼 凉粉鲫鱼 奶汤氽鲫鱼 肉末豆花 炝炒西兰花家  
常川菜川味凉菜家常川菜川味小吃

<<家常川味小炒>>

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>