

<<居家必备大众菜2000例>>

图书基本信息

书名：<<居家必备大众菜2000例>>

13位ISBN编号：9787506470636

10位ISBN编号：7506470632

出版时间：2011-1

出版时间：中国纺织出版社

作者：智慧生活编委会

页数：299

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>

<<居家必备大众菜2000例>>

内容概要

《居家必备大众菜2000例》主要介绍了常见家常菜的材料、调料、做法，按照凉菜、炒菜、焖烧类菜、煎炸类菜等进行分类，方便读者查找。全书图文并茂、做法详细，指导性强。

<<居家必备大众菜2000例>>

书籍目录

第1章 味美色香之爽口凉菜 材料巧处理, 工具巧配合 调料巧搭配, 调味最重要 色彩巧搭配, 色香味俱全 爽口黑木耳 凉拌腰肝 碧绿莴笋丝 爽口萝卜泡墨鱼 香菜凉拌虾皮 花生仁拌圆白菜 黑木耳莴笋里脊丝 菠菜拌黑木耳 凉拌菠菜蛋皮 豆芽黄瓜丝 凉拌银丝 五香猪肝 凉拌干丝菠菜 酸辣瓜皮卷 水晶虾仁 爽口木瓜丝 泡玫瑰子姜 凉拌蛭子 蜇皮黄瓜 粉丝山蕨菜 什锦鸡丝 香卤鸭颈 香辣水晶肘花 什锦金针菇 糖醋芥蓝 酱汁鱿鱼 凉镇苦瓜 猕猴桃拌海带丝 水果泡菜沙拉 泡南瓜青豆 腊肉生菜沙拉 老干妈拌马齿苋 杏仁拌三丁 三文鱼沙拉 酸辣苦瓜片 木耳莴笋拌鸡丝 生姜口水鸡 嫩姜拌莴笋 什锦沙拉 花生菠菜 卤什锦 桂花蒜泥白肉 香卤什锦蔬菜 辣乳拌腐竹 彩拌肉丝 农家肚片 大拌好鸡 酒味鸭肫 炝拌萝卜块 黄瓜鸭掌 野山椒凤爪 黄瓜莴笋拌虾米 水晶松花蛋 酸菜拌脆肚 黄瓜拌鸡丝 芝麻素拌五丝 腐竹拌牛蹄筋 猪皮芝麻冻 茶香猪心 香卤脆耳 老醋蜇头 拌什锦鱿鱼 陈醋螺头拌菠菜 川北凉粉 黄瓜蟹柳拌紫甘蓝 白菜魔芋拌干丝 芦荟桂花蜜 泡菜鲜鱿 腌咸鱼 酸辣海螺 跳水兔 罗汉笋牛肉 五香花生 五香猪肚 糖醋拌石花 酱牛肉 醉腌雪梨 胡萝卜火腿沙拉 麻辣肚丝 凉拌海参 麻辣南瓜 肉酱菠菜 美味西瓜皮 泰式拌墨鱼 酸辣苦瓜 凉拌芦笋 老醋花生 韭菜拌核桃 糖醋萝卜 糍粑椒拌花生米 水豆豉拌菜花 糖醋藕片

第2章 巧妇绝活之拿手炒菜 炒每一道菜前, 锅需要清洗 常见炒法需掌握 重调味的时机和用量 口蘑炒豆腐 什锦西兰花 菜花炒蛋 爆炒猪肝 炒麻辣牛筋 菠萝茄汁炒茭白 芦笋炒虾仁 苦瓜炒荸荠 五彩炒牛肉 豆豉炒鲜虾 腰果炒虾仁 西芹炒鱼片 银芽炒三丝 豇豆炒鸡丝 酸菜炒肉丝 葱爆牛肉 风味小炒 蒜片茄块 荷兰豆炒肉片 南瓜肉块 双耳爆敲虾 腊肠荷兰豆丝 肉丝黄豆芽 煨五花肉 杂煨酱驴肉 脆爽苦瓜肉丝 客家小炒 西洋牛肉丝 小炒时蔬 时蔬炒豆干 爆炒鹅肠 素炒豆腐丝 咸蛋黄炒南瓜 熏干柿椒炒百合 洋葱炒猪肝 青蒜黑椒爆牡蛎 生爆盐煎肉 滑蛋韭香炒银鱼 葱爆黑木耳 四季豆炒山药 胡萝卜炒羊肉丝 炝炒牛肝菌 香炒冬菇 青椒炒肉 尖椒炒藕片 胡萝卜毛豆鸡丁 田园小炒 菜心炒猪肝 蝴蝶腰花 胡萝卜爆猪肝 玉兰炒肉片 香辣五仁 蒜香银鱼炒花生 蒜香蛤蜊 肉末炒豆腐 酸菜炒杂烩 韭菜炒鸭肠 蚝油荷兰豆 炒素鸡丝 山药炒松花蛋 酱爆墨鱼 三色爆肚片 油爆双花 芹菜炒土豆 葱爆羊肉片 蛋黄熘豆腐 酱爆土豆丁 香熘松花蛋 熘肝尖 豆豉笋丁 炒素什锦 辣豆瓣炒鸡杂 芥蓝炒牛柳 土豆冬笋鸡 蒜香菠菜 西红柿炒牛肉 百合炒芥蓝 荷叶莲藕炒豆芽 黑木耳什锦菜 肉末苦瓜条 韭香粉皮炒肉 鸡蓉菜心 菠萝炒鸡片 芹菜炒熏干 豆豉美味鸡丁 火腿炒豆芽 红油香菇腐竹丝 醋熘藕片 胡萝卜冬笋炒肉 玉米炒鸡蛋 芦荟紫甘蓝炒百合 香菇栗子炒蚕豆 芽菜煨芸豆 四季豆炒粉丝 翡翠莲藕 玉米鸡蓉 鱼香虾球 青红椒爆蛭子 老干妈炒鲜鱿 干菇炒墨鱼仔 火腿黑木耳炒黄瓜 苦瓜炒柿子椒 核桃仁爆鸭脯 花生玉米炒香芹 萝卜黑木耳炒韭菜 爆炒山药肉片 韭菜薹尖椒炒山药 黑木耳炒山药 子姜酸菜爆鸭血 咖喱豌豆炒魔芋 茄丝炒鳝鱼 椒香粒粒脆 香芹腐皮 腐皮炒韭黄 咖喱炒猪肚 蒜黄炒豆干 黑木耳炒黄花 年糕炒牛柳 木须肉 平菇炒蒜黄 茄子炒牛肉 羊肉炒鱼丝 西芹炒鱿鱼 肉片炒毛蛤 洋葱什锦蛋 芒果鸡片 荔枝胡萝卜鸭片 双椒煨炒鳝鱼丝 花椒炒仔鸡 苹果炒鸡柳 玉米脆皮虾 椒香大肠 莴笋炒猪肝 香菇腊肉炒臭干 红椒牛肚 洋葱鸡蛋炒羊肉 双椒炒带鱼 新鲜草莓虾仁 鳝片爆虾球 南瓜炒虾仁 胡萝卜炒菠菜 豆豉蒜末鸡翅 红椒雪菜炒粉皮 黄花菜炒香菇 核桃蚝油生菜 爆炒鸡杂 银耳炒菠菜 椒丝炒藕片 山椒洋葱炒羊肠 鸡腿菇炒腊肉 香菜炒鱼片 双豆炒花蛤 炒三丁 炒素三丝 洋葱炒南瓜 莴笋爆腰花 冬瓜烧蟹柳 肉末烧冬笋 河虾烧墨鱼 海苔烧丝瓜 咖喱烩鱼柳 菠菜梗烧口蘑 草菇烧冬笋 银耳金针菇牛肉煲

第3章 有滋有味之酱汁焖烧

第4章 均衡营养之滋补汤羹煲

第5章 原汁原味之健康蒸菜

第6章 浓香诱惑的快手煎炸

第7章 创意百变余、涮、烤

第8章 丰富多彩的美味主食

第9章 五花八门的优质靓粥

第10章 风味独特的地方菜系

第11章 应时而食的四季养生菜

第12章 吃出健康体魄的养生菜

<<居家必备大众菜2000例>>

章节摘录

插图：

<<居家必备大众菜2000例>>

编辑推荐

《居家必备大众菜2000例(彩图超值版)》：味美色香之爽口凉菜巧妇绝活之拿手炒菜有滋有味之酱汁
焖烧均衡营养之滋补汤羹煲原汁原味之健康蒸菜浓香诱惑的快手煎炸创意百变氽、涮、烤丰富多彩的
美味主食五花八门的优质靓粥风味独特的地方菜系应时而食的四季养生菜吃出健康体魄的养生菜以及
更多你想知道的……

<<居家必备大众菜2000例>>

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>