

<<美味厨房第一辑03-家常面点10>>

图书基本信息

书名：<<美味厨房第一辑03-家常面点100例>>

13位ISBN编号：9787530856215

10位ISBN编号：7530856219

出版时间：2010-5

出版时间：《美味厨房组》天津科学技术出版社 (2010-05出版)

作者：美味厨房组

页数：95

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>

<<美味厨房第一辑03-家常面点10>>

内容概要

《美味厨房（第1辑）：熬汤煲粥100例》主要介绍了100例的熬粥煲汤做法。

## &lt;&lt;美味厨房第一辑03-家常面点10&gt;&gt;

## 书籍目录

蒜薹炒肉 夫妻肺片 醋熘白菜 青椒炒肉 白菜烧豆腐 香炒菠菜 虾酱芥蓝 清炒辣椒 东坡焖肉 虾香冬瓜 家常大盘鸡 银板小炒羊肉 茶香焗土鸡 蛋黄肥肠 小炒香菇 凉豆腐 黄瓜炒木耳 白菜烧豆腐 清炒山药 清炒西兰花 香菇扒上海青 白果腰豆炒芥蓝 南瓜炒山药 茶干炒土芹 鲍汁萝卜丝 玉米香炒空心菜 白焯芥蓝 丝 泉水菜心 小白菜炒香菇 西芹炒百合 草菇菜心 香椿炒鸡蛋 凉拌黄瓜粉皮 糖醋辣白菜 芹菜炒苦瓜 青蒜炒猪心 虎皮辣椒 蘑菇肉片 蒜薹炒牛肚 软炒冬笋 红烧猪蹄 肉茸菠菜 葱爆牛肉 熘肥肠 清炖萝卜牛肉 蚕豆炒虾仁 冬笋炒肉丝 肉末炒雪里蕻 山药炒肉片 糖醋里脊 肉丝跑蛋 虾仁炒鸡蛋 麻婆豆腐 青椒鱼丝 菠菜炒猪肝 香菇炒肉 香辣皮冻 木耳炒肉 韭黄炒肉丝 肉片炒莴笋 干煸四季豆 土豆炒肉片 双菇扒菜心 香菇扒油菜 鸡丝西兰花 青椒炒鸡蛋 地三鲜 葱花炒鸡蛋 西红柿炒鸡蛋 家常豆腐 蒜蓉西兰花 土豆茄子泥 椒盐虾 香辣虾 红烧豆腐 猪肝西芹 清炒芥蓝 四季豆炒香肠 韭黄炒肉丝 肉片炒蘑菇 彩椒炒蘑菇 清炒蘑菇 竹笋炒排骨 红烧茄子 鱼香茄子 可乐鸡翅 咖喱鸡 素咕噜肉 肉末鸡刨豆腐 鲜菇扒菜胆 盐煎肉 洋葱炒鸡蛋 木耳炒鸡蛋 炅炒西兰花 韭菜炒鸡蛋 西红柿炒圆白菜 蒜蓉油麦菜 蘑菇炒莴笋 辣炒空心菜 素炒三丝 豆芽粉丝 香辣藕丝 香脆三丝 辣味冬笋 宫保鸡丁 鱼香肉丝 回锅肉 肉片炒西葫芦 油焖大虾 家常黄花鱼 红烧牛肉 尖椒肉丝 青椒里脊丝 干煸五花肉 葱爆羊肉 草菇煨莴笋 平菇白菜 冬菇油菜 青椒炒豆腐 鸡蛋炒西芹 虾仁山药 黄瓜炒肉 干烧冬笋 香菇丝瓜 凉拌三丝 洋葱猪排 辣子鸡丁 酸辣土豆丝 西红柿烧豆腐 鱼香白菜 皮蛋炒黄瓜 凉拌牛肉 椒盐炸豆腐 凉拌海蜇头 莴笋炒山药 豌豆炒虾仁 炒茄丝 炒卷心菜 鲜蔬炒粉丝

章节摘录

版权页：插图：香菇炒肉（材料）香菇250克，猪肉200克。

（调料）盐、葱、姜、鸡精、料酒，蒜、酱油、淀粉、胡椒粉各适量。

做法1.猪肉洗净切块，蒜切末，与盐、鸡精、料酒、醋等腌制。

2.葱、蒜、姜洗净切碎。

3.油锅架火上烧热，下入葱、姜、蒜爆香，然后放入猪肉大火翻炒。

4.火很大时，放入香菇翻炒。

然后放入酱油、糖、料酒，炒匀。

5.加少许水，慢火炖两个小时，加入胡椒粉。

熟后即可装盘。

香辣皮冻（材料）皮冻400克。

（调料）小葱1棵，蒜、盐、味精、醋、香油、辣椒油各适量。

做法1.皮冻切片；小葱切末；蒜捣成蒜泥。

2.将皮冻摆入盘中。

3.取一只碗，将盐、味精、醋、香油、蒜泥、倒入其中，搅拌均匀，制成料汁。

4.将制好的料汁泼在皮冻上，撒上葱花即可食用。

木耳炒肉（材料）猪肉150克，木耳250克。

（调料）盐、鸡精、干红辣椒、葱、姜、淀粉、酱油、香油各适量。

做法1.猪肉切片；木耳泡发并清洗干净；葱、姜洗净切碎；辣椒去籽去蒂切碎。

2.将淀粉、盐、鸡精、姜末与猪肉的搅拌在一起，并确保每片肉都均匀地裹上淀粉。

3.油锅架火上烧热，下入辣椒、姜末、葱花爆香，然后加入猪肉翻炒。

4.待猪肉表面炒至白色时，加入木耳翻炒均匀，同时放入盐、鸡精、酱油等翻炒约3分钟，淋上香油即可起锅。

韭黄炒肉丝（材料）韭黄100克，瘦猪肉300克，青椒若干个。

（调料）盐、鸡精、白糖、料酒、酱油、胡椒粉、香油各适量。

做法1.猪肉洗净切丝，与盐、鸡精、料酒、酱油、香油等调料搅拌均匀，腌制15分钟左右。

2.韭黄洗净切段，青椒洗净并去籽去蒂切丝。

3.油锅架火上烧热，下入肉丝翻炒，直至发白，铲出备用。

4.添少许油，继续加热油锅，爆香辣椒，加入韭黄翻炒数下，再放入肉丝和韭黄尾快速翻炒，直至韭黄变软，加入酱油、鸡精、白糖，淋上香油和料酒，便可出锅。

肉片炒莴笋（材料）莴笋300克，肉100克。

（调料）盐、鸡精、料酒、酱油、淀粉、姜、蒜、香油各适量。

做法1.莴笋择洗干净，削皮，切成片。

肉洗净切片，与盐、鸡精、淀粉等搅拌均匀。

2.油锅架火上烧热，改小火，放肥肉炼油。

3.待肉炒至半透明后，改大火，加入姜末、蒜末爆香，然后放入瘦肉。

4.待炒至变色后，加入莴笋翻炒，同时加入盐、酱油等翻炒均匀。

5.将出锅时放入鸡精，淋上香油，翻炒均匀后即可出锅。

干煸四季豆（材料）四季豆500克，肉末100克。

（调料）榨菜、葱、姜、盐、鸡精、酱油各适量。

做法1.四季豆撕筋、洗净、切段、姜、葱洗净切碎，榨菜、肉末洗净。

2.油锅架火上烧热，放入四季豆稍炸一下捞出，并控干油。

3.油锅架火上烧热，下姜末爆香。

然后放入肉末、榨菜翻炒几下。

4.下入四季豆、盐继续翻炒，将熟时放入鸡精，装盘时撒上葱花点缀。



编辑推荐

《美味厨房(第1辑)01:必学家常菜》由天津科学技术出版社出版。

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>