

<<家常鲁味菜>>

图书基本信息

书名：<<家常鲁味菜>>

13位ISBN编号：9787533139988

10位ISBN编号：7533139984

出版时间：2005-5

出版时间：山东科技出版社

作者：王忠民

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>

## <<家常鲁味菜>>

### 内容概要

本书在编写过程中，着重突出以下特点：注重风味，分类明确：每本书分别收集了最有地方风味特色的菜肴450余款，不求多而求精，从选料到制作过程都突出了各菜系的烹调特色，力求正宗。

每种风味菜均按照蔬菜类、畜肉类、禽蛋类、水产品类、豆制品类、食用菌藻类、水果类及其他进行分类，共计7大类。

每类以原料为序，读者可根据家庭中具备的原料，直接找到该原料的各种烹制方法，查阅非常方便。

选料简单，制作方便：为了使不同风味的菜肴适合家庭制作，在原料的选取上绝大部分以普通家庭常备原料为主，对个别不常备原料标出了可替代原料，便于家庭仿制。

此外，还选择了部分高档原料作为补充，推出满足不同家庭的需要。

对菜肴制作过程的介绍力求简单明了，摒弃了部分酒店菜烦琐的加工方法，使人一看就懂，一学就会。

内容全面，实用性强：为了使广大读者掌握更多的烹调知识和烹调技巧，书后附录中介绍了家庭常用原料的涨发方法、常用烹调方法、常用烹调术语解释、家庭烹调技巧及四季家筵菜单等方面的知识，通过对以上知识的研读，烹调水平会有一定的提高。

愿该书能帮助广大读者提高烹饪技艺，同时能在家中享受到各地正宗的风味佳肴。

<<家常鲁味菜>>

书籍目录

一、蔬菜类 白菜拌虾干 栗子烧白菜 椒油小白菜 奶汤白菜 橙汁白菜 干煸白菜叶 老厨白菜 醋熘白菜 奶汤蒲菜 海米扒油菜 脯酥油菜心 香菇扒油菜 拨丝山药 醋香山药 蒜蓉菠菜 海米炆芹菜 芹菜炒肉丝 虾皮胡萝卜炒粉丝 炸萝卜丸子 洋糖百合 腰果西芹百合 清炒芦笋 芸豆焖肉片 清炒芸豆丝 蒜蓉茼蒿 茼蒿炒肉丝 奶汁冬瓜条 海米冬瓜方 蚝油洋葱 红烧茄子 麻汁茄子 炸茄盒 凉拌苦瓜 清炒苦瓜 香辣土豆丝 醋熘土豆丝 西红柿炒卷心菜 黄豆芽炒粉条 椒盐蘑菇 蒜泥蘑菇 虾酱扁豆 炸扁豆盒 植物四宝 炒南瓜丝 腊味荷兰豆 丝瓜炒鸡蛋 酱爆辣椒 炆尖椒 蒜泥茼蒿 清炒茼蒿 姜汁藕 桂花糯米藕 炸藕盒 松子玉米粒 姜汁松花蛋 老醋花生二、蓄肉类.....三、禽蛋类四、水产品类五、豆制品类六、食用菌藻类七、水果类及其他附录

<<家常鲁味菜>>

章节摘录

插图

<<家常鲁味菜>>

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>