

<<灶旁边看边做精品小炒>>

图书基本信息

书名：<<灶旁边看边做精品小炒>>

13位ISBN编号：9787535641724

10位ISBN编号：7535641725

出版时间：2011-1

出版时间：湖南美术

作者：中国烹饪协会营养美食专业委员会

页数：583

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>

<<灶旁边看边做精品小炒>>

内容概要

《中华大字版·生活经典：灶旁边看边做精品小炒24》在编撰期间，编委会不仅根据营养专家的要求不断改进烹饪方式，以保留菜品更多的营养，还根据烹饪顾问的指导不断调整制作步骤，使菜品色香味俱全，营养更加丰富。

专家、顾问和编辑的共同努力，使这本菜谱既具有权威性，又具有可操作性，是您厨房必备的好伙伴

。《中华大字版·生活经典：灶旁边看边做精品小炒（24）》中每道菜的原料都是菜市场、超市中常见的，很容易就能买到；每道菜所用的烹饪手法都是“炒、煎、煮、蒸、炸”等常见操作，简单易学；所用厨具也都是居家常备的锅碗瓢盆……一书在手，健康美味全数收录，一定会让厨房变成您展示厨艺的舞台，让餐桌变成您家里最温馨的美味天堂！

<<灶旁边看边做精品小炒>>

书籍目录

第一章 家常百变小炒 百变畜禽肉 蒜香排骨 酸辣里脊 麻辣猪肝 文山肉丁 醪糟排骨 豆豉拌猪肝 拌豆芽肉丝 竹笋雪菜肉丝 鱼香牛肉丝 蒜蓉羊肝片 珠峰圣火 香辣兔片 孜然牛肉丝 蚝油牛肉片 泡椒鸭片 口蘑炒鸡心 干辣椒炒腊肉 油爆菊花 胗子姜爆鸭干 焗鹌鹑脯 丝焗辣鸭肠 百变蔬菜 榛蘑炒西芹 桃仁扒白菜 翠玉黄瓜 腊肠炒油菜 灰树花炒丝瓜 蛋香萝卜丝 素烧草菇 西芹木耳 百合海米 竹笋百变河 海鲜番茄鱼片 香辣鱼丁 美味鲜辣虾 韭黄鱼丝 葱椒炆鱼片 豆瓣鲫鱼 麻辣鱼片 咖喱鱼丁 糟辣鱼丁 糟辣脆皮鱼 酸甜虾 葱姜虾 家常焖鲫鱼 雪菜大汤黄鱼 油炆对虾 蒜炒牡蛎 炒毛蟹 清炒牡蛎 百变豆 蛋鸭蛋黄炒蚕豆 鸡粒榨菜 鲜蚕豆 洋葱炒蛋 特色炒蛋 韭菜炒干丝 香椿炒鸡蛋 翡翠虾仁 滑蛋香椿 滑蛋海鲜粒 萝卜干炒鸡蛋 第二章 精品快手小炒 精品畜禽肉 蒜苗咸肉爆猪皮 干豆角炒腊肉 玉兰肉丝..... 第三章 大厨秘制小炒 第四章 营养下饭小炒 第五章 招牌宴客小炒 第六章 地方特色小炒 第七章 健康纯素小炒 第八章 四季小炒 第九章 保健小炒

<<灶旁边看边做精品小炒>>

章节摘录

家常百变小炒 “每天吃什么？
该怎么吃？
怎么吃更合适……” 这些问题是否一直在困扰着您？
没关系，翻开本章内容，您会找到数以百计的令您胃口大开的人气小炒，荤素搭配，既能使您吃出健康，又能让您的餐桌日日翻新！
我们为您列出了上百道小炒佳肴所需的材料、调料以及详细的烹饪步骤，图文并茂，力求易学易做，既省时省力适合家庭操作，又美味可口，营养健康。
您可以老菜新做，味型翻新，菜点交融，南料北烹，洋为中用，中西合璧。
只要您掌握了基本技法和规律，就可随意变化，其乐无穷，健康一生！

<<灶旁边看边做精品小炒>>

编辑推荐

《中华大字版·生活经典：灶旁边看边做精品小炒（24）》500余道特色营养小炒，一种烹饪手法，变化万千美食，凡样简单食材，一洗、一切、一炒，即使是烹饪新手也能做出不输大厨的精品小炒。

<<灶旁边看边做精品小炒>>

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>