

<<香甜辣家常菜>>

图书基本信息

书名：<<香甜辣家常菜>>

13位ISBN编号：9787535649294

10位ISBN编号：7535649297

出版时间：2012-3

出版时间：湖南美术出版社

作者：陈志田 编

页数：319

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>

<<香甜辣家常菜>>

内容概要

想吃香喝辣，美味何必到处寻觅？

名厨精选千道风味家常菜，一网打尽香、甜、麻辣、香辣诱人好滋味，充分满足爱吃辣、吃甜的人的口腹之欲。

全书设计新颖、编排合理，特别针对喜辣、喜甜的人提供多种选择。

书中共精选1000道香甜辣风味家常菜，按口味分为香味菜肴、蔬果美味、麻辣川湘菜……层出不穷的好味道让人无法抗拒。

书中的每道菜都本着取材容易、步骤简单、风味出众的原则，旨在为您的居家烹饪提供最便捷的操作范本，让烹饪变得更加省心省力。

名厨呈现厨艺绝活，为您奉送丰富的烹饪常识，教您选对食材、用对方法，让您大展身手，做出垂涎美味犒赏自己与家人。

<<香甜辣家常菜>>

作者简介

陈志田,国际烹饪艺术大师?中华名厨?国家高级烹调技师?国家高级营养配餐师?中国饭店业金牌大厨

?亚洲蓝带白金五星级勋章

1977年生于河北省承德市丰宁县的中医世家,学历经济管理本科,现任北京名人美食保健协会理事,首都保健美食学会特约理事,荣获建国60周年酒店职业经理人国际精英论坛精英新锐大奖,担任第二届全国乡土菜大赛副秘书长,第二届搜厨国际烹饪大赛评委,中国饭店协会采购专业委员会评委,事迹录入《中国当代名厨》大师篇。

擅长官府保健菜,师承“唐朝药王”孙思邈第48代传人——孙耀祖先生,凭借多年的烹饪经验,将中医、官府菜、融合菜三者有机结合为保健菜系,倡导“以自然之道养自然之身”的健康理念,在我国美食界享有盛誉。

<<香甜辣家常菜>>

书籍目录

Part1烹饪方法介绍

012

拌腌卤

013

炒熘

014

烧焖

015

蒸烤

016

煎炸

017

炖煮

018

煲烩

Part2冷菜热肴香味诱人

020

葱白炒南瓜

火腿蒸南瓜

酒酿南瓜小年糕

021

大盘黄瓜

蒜泥黄瓜

面酱黄瓜

022

蒜蓉粉丝蒸丝瓜

丝瓜豆腐煲

丝瓜面筋煲

023

酸菜炒苦瓜

豉汁炒苦瓜

手撕番茄

024

青红椒蒸茄子

旱蒸茄子

辣酱蒸茄子

025

排骨扒番茄

和风炒茄子

大蒜茄丝

026

酱烧茄子

茄子炒土豆

鱼香茄子

027

<<香甜辣家常菜>>

松仁玉米

扁豆炒黄瓜

玉米炒蛋

028

卤水花生

台湾一品香

芹菜拌花生米

029

拌白菜心

巧手拌菜

白菜三鲜

030

蒜蓉粉丝娃娃菜

咸肉蒸娃娃菜

火腿上汤娃娃菜

031

浓汤娃娃菜

豆豉娃娃菜

干锅娃娃菜

032

手撕包菜

韭菜炒手撕包菜

干锅手撕包菜

033

锦鳞拌菜

一品菠菜

腊味香菇扒菠菜

034

蟹粉扒时蔬

芙蓉菜心

上汤菠菜

035

冰浸芥蓝

蒜蓉炒广东菜心

杏仁芥蓝

036

白灼芥蓝

猴头竹荪芥蓝

清炒芥蓝

037

铁板虾酱芥蓝

XO酱鳕鱼球炒芥蓝

芹菜花生米

038

天绿香干

西芹杏仁

西芹白果鲜芦荟

<<香甜辣家常菜>>

039

金牌小炒皇

鸡汁春不老

香菇菜胆

040

菜胆扒蟹粉

菜胆香菇面筋煲

生拌油麦菜

041

酸辣油麦菜

阿娘酱萝卜

萝卜干青豆

042

麻酱拍小萝卜

虾干煮萝卜丝

虾皮萝卜丝

043

土豆丝粉条

酱小土豆

叉烧汁烤土豆

044

葱油芋头

春韭香芋

香芋南瓜煲

045

椒盐芋球

海苔炸山药

凉拌竹笋尖

046

炆收笋尖

天目笋干

乡村腊笋尖

047

白灼芦笋

白果芦荟炒芦笋

芦笋炒带子

048

白果炒芦笋

凉拌双笋

三鲜炒芦荟

049

风味藕夹

南乳炒莲藕

拍蒜炒三蔬

050

大盆花菜

蟹柳西兰花

<<香甜辣家常菜>>

奇香异果

051

花红柳绿

清炒西兰花

肉炒山蕨菜

052

松仁香菇

珍珠香菇

香菇扒上海青

053

鸡汁烩三菇

烤香菇

葱油金针菇

054

金针菇面筋

蚝油金针菇百叶菜

金针菇拌黄花菜

055

干烧小炒皇

茶树菇炒猪颈肉

鱼香茶树菇

056

竹荪扒鸡腿菇

竹荪炒菌菇

XO酱鸡腿菇

057

十面埋伏

香炒百灵菇

鲍汁百灵菇

058

美极百灵菇

百灵菇炒牛肉

美味杏鲍菇

059

干香杏鲍菇

香拌木耳

素八仙

060

鸡汤三耳菌

美极黑木耳

鸡汁野生黑木耳

061

三菌素烩

山珍海味

蚝皇什菇煲

062

风味豆角

<<香甜辣家常菜>>

姜汁豆角

手撕豆角

063

XO酱炒豆角

榄菜肉泥四季豆

金玉满堂

064

红椒萝卜干青豆

糟毛豆

一点红

065

酱瓜青豆

豆豉香干青豆

小白虾茄丝炒青豆

066

雪菜蚕豆

笋尖蚕豆

江南小拌

067

椒盐鲜蚕豆

四色豆腐

酱拌小豆腐

068

咸蛋黄烧豆腐

石板豆腐

富贵双全

069

咸蛋黄虾仁烩豆腐

煎酿豆腐煲

蟹粉豆腐

070

笼蒸虾仁豆腐

蟹柳煮豆腐

酸菜老豆腐

071

日本豆腐烩虾仁

海皇玉子豆腐

蟹粉豆腐

072

极品豆腐

三鲜鱼香豆腐

铁板泰式豆腐圈

073

铁板海鲜日本豆腐

锦江海鲜豆腐

日式海鲜豆腐煲

074

<<香甜辣家常菜>>

黄豆芽油豆腐

农家百叶包

芙蓉豆腐

075

脆皮豆腐

金枝玉叶

宝塔臭豆腐

076

铁板蛋豆腐

臭豆腐蒸鱼泡

川味臭豆腐

077

干煎臭豆腐

芹菜炒豆腐干

芹香鸡蛋干

078

尖椒豆皮

卤汁香干煲

茶香干

079

三色豆皮卷

香菜百叶丝

素什锦

080

百叶时蔬

鸡蛋卷

鸡汁百叶包

081

咸肉韭菜百叶丝

鸡肉煮干丝

扬州煮干丝

082

蒜泥白肉

缤纷孜然猪爽肉

百灵菇炒猪颈肉

083

椒盐猪颈肉

锅包肉

鱼香肉丝

084

农家小炒肉

红烧肉豆结

干豆角蒸肉

085

油豆腐烧肉

冬菇支竹火腩煲

秘制红烧肉

<<香甜辣家常菜>>

086

芋头扣肉
笋干千层肉夹饼
红烧狮子头

087

锅仔酸菜氽白肉
笼仔腊味
香芹炒腊肉

088

排骨王
杭州小排骨
双椒排骨铁板烧

089

砂锅苦瓜烧排骨
香芋排骨煲
小排年糕煲

090

排骨炖豆角
九制陈皮骨
蒜香排骨

091

草捆肘花
金色玉米肘
秘制圆肘

092

眉州东坡肘子
玫瑰蒜香猪蹄
养颜美容蹄

093

香菇蹄花
酱烧猪蹄
花生猪蹄煲

094

白切肚尖
滋补猪蹄煲
生嗜猪肠

095

杭式炆腰花
火爆腰花
串烧腰片

096

香芽耳丝
祥云脆耳
猪耳朵炒韭菜薹

097

黄豆焖猪尾
栗香节节高

<<香甜辣家常菜>>

三杯猪尾

098

香辣牛展

芥蓝牛肉

卤水牛腱

099

牛肉球

香菜花生拌牛肉

酱牛肉

100

鱼香牛柳

陈皮牛肉

豉椒牛肉

101

火爆牛肉丝

锅巴牛肉

干煸牛肉丝

102

牛柳炒蒜薹

美极牛仔粒

白果牛肉粒

103

铁板牛肉

炭烧肥牛卷

酸豆角炒肥牛粒

104

土豆烧牛肉

铁板牛柳

铁板黑椒牛柳

105

黄焖牛肉

红烧牛排

酱香牛柳

106

烤牛肉粒串

陈皮牛肉金针菇

开胃牛鞭

107

萝卜牛腩煲

土豆烧牛排

金沙仔排

108

黑椒牛仔骨

红酒黑椒牛仔骨

风味牛仔骨

109

煲仔牛仔骨

<<香甜辣家常菜>>

烧汁牛排

扒烧排

110

酱香牛筋

京葱牛筋煲

京香脆牛肚

111

滑菇金钱肚

红油肚花

卤水金钱肚

112

夫妻肺片

拌牛百叶

红油牛百叶

113

果仁京葱爆乳羊

白切羊肉

蒙古炒羊肉

114

草原飘香小羊排

鄂伦村羊肉串

楼兰烤羊排

115

秘制烧烤羊排

陈皮兔块

小绍兴特色三黄鸡

116

清远白切鸡

驰名香妃鸡

竹笋蒸东山草鸡

117

特色干焖鸡

客家盐焗鸡

金香豉油鸡

118

金牌吊烧鸡

挂炉蒜香鸡

风沙鸡

119

铁板土鸡

芋儿烧鸡

三杯鸡

120

香菇滑鸡丁

石锅仔鸡

花雕药膳浸白鸡

121

<<香甜辣家常菜>>

五香炸鸡排
星洲柠檬鸡
香脆寸金骨
122
菊花鸡中翅
贵妃鸡翅
香炸鸡翅
123
日式烤鸡翅
烤鸡中翅
瑞士鸡尖
124
骨肉相连
盐焗凤爪
香糟凤爪
125
豉汁蒸凤爪
双椒啫鸡脆骨
生啫鸡胗
126
豉汁掌中宝
川香鸡胗
玉兰胗片
127
本帮卤鸭
酱鸭
照烧鸭胸肉
128
驰名樟茶鸭
二娘三杯鸭
香芋蒸板鸭
129
茶油鸭
板栗鸭煲
面筋焖鸭
130
干锅野鸭
魔芋啤酒鸭
铁板鸭肉
131
蒜香鸭掌
卤水掌翼
酱鸭翅
132
干锅鸭掌
九味鸭脖子
巧妇三脆

<<香甜辣家常菜>>

133

美极鸭下巴
糟香白果鸭舌
卤水鸭舌

134

油爆鸭舌
沙茶酱爆鸭舌
芥蓝炒鸭舌

135

椒盐鸭下巴
酱鸭舌
糟卤鸭胗

136

卤水鸭胗
美味鸭肠
一品鸭血

137

马岗狗仔鹅
卤水鹅
扬州凤鹅

138

农家老鹅
私房扣大鹅
农家炊鹅

139

化骨绵掌
卤水鹅掌
卤水鹅翅

140

花菇鹅掌
油皇鹅肠
铁板脆鹅肠

141

卤水鹅肫
本帮酱乳鸽
会馆煲珍菌

142

芦笋蛋皮卷
法式蛋卷
美极蒸蛋

143

蟹粉炖蛋
菜卜煎蛋
银鱼煎蛋

144

铁板荷包蛋豆腐
大白菜烧蛋饺

<<香甜辣家常菜>>

大白菜粉丝荷包蛋

145

蛋黄牛筋冻

蛋黄肴蹄

蛋黄扎蹄

146

蛋黄鸭卷

姜汁松花蛋

皮蛋拌豆腐

147

三色蛋排

烧椒皮蛋

皮蛋豆腐

148

卤三样

茶香豆干鹌鹑蛋

排骨焖鸽蛋

149

香酥河鲫鱼

火煨鲈鱼

糟熘全鲈鱼

150

小葱黄花鱼

醋香小黄鱼

花雕蒸鲈鱼

151

小黄鱼烧豆腐

豆豉黄鱼

香酥小黄鱼

152

贵香小黄鱼

竹网大黄鱼

糟熘黄鱼片

153

酒酿蒸带鱼

豉香带鱼

茶树菇烧带鱼

154

彩椒带鱼

香炸带鱼

清蒸鲳鱼

155

煎封鲳鱼

星洲干煎鲳鱼

金牌鲳鱼

156

鲮鱼球

<<香甜辣家常菜>>

- 鱼丸浸萝卜
豆豉鲮鱼油麦菜
157
过桥鳝丝
豉椒炒鳝片
江湖油美鳝
158
鳝鱼炖莴笋
生啫鳝鱼段
腊八豆香菜炒鳝鱼
159
虾爆鳝背
红汤豆腐银鳕鱼
菌菇烩鳕鱼
160
砂窝焗银鳕鱼
烧汁银鳕鱼
酥皮银鳕鱼
161
铁板烧汁银鳕鱼
红烧鳗鱼
鳗鱼大烤
162
香麻烤鳗鱼
日式烤鳗鱼
烤秋刀鱼
163
鱼戏龙潭
椒盐九吐鱼
串香九吐鱼
164
椒盐鲜鱿
三杯鱿鱼
铁板鱿鱼
165
参巴酱炒鲜鱿
日式吊烧筒
秘制鲜鱿
166
椒盐鱿鱼圈
西兰花枝玉带
XO酱芦笋爆墨鱼花
167
韭菜炒墨鱼
XO酱爆墨鱼
生啫墨鱼
168

<<香甜辣家常菜>>

椒盐墨鱼片

荷香蒸甲鱼

脆爽八爪鱼

169

港式基围虾

金蒜丝瓜蒸虾球

蚝油蒸虾

170

蒜蓉开边虾

蒜末凤尾虾

翡翠虾环

171

龙井虾仁

鬼马芥蓝炒虾球

双果炒虾仁

172

蟹粉炒虾仁

银杏芥蓝虾球

加州核桃虾球

173

炸烹虾球

暹罗香茅虾

海鲜炒杂菜

174

上海油爆虾

干香虾

椒盐河虾

175

高山茶香虾

香味虾

干锅凤尾虾

176

泰汁铁板煎虾

干烧大明虾

招牌串烧虾

177

毛蟹年糕

萝卜糕炒红花蟹

渔翁醉河蟹

178

咸蛋黄烩花蟹

海鲜一品锅

蛤蜊炖蛋

179

芝麻蛤蜊

酒蒸蛤蜊

炒蛤蜊肉

<<香甜辣家常菜>>

180

冷锅扇贝

粉丝蒸扇贝

玉环干贝脯

181

蚝油扇贝

椒盐干贝

青木瓜粉丝煮扇贝

182

碧绿澳带

澳带西兰花

蒜香鳝蛭

183

豉椒蛭子

竹网蛭子

豆豉蚝仔

184

辣油蒜焗生蚝

椒盐双脆

炸生蚝

185

芦笋百合北极贝

招牌螺丝

醉香螺

186

海鲜小炒皇

香炒牛蛙

生啫牛蛙

Part3果香汁美甜味怡人

188

炝拌野蕨菜

果味瓜排

橙汁冬瓜球

189

冰糖板栗

南瓜百合

养颜美容瓜

190

金瓜红枣

吉庆南瓜

蒸南瓜

191

田园一品葵

蜜梨蒸南瓜

百合蒸南瓜

192

八宝小南瓜

<<香甜辣家常菜>>

香芋南瓜
咸蛋黄南瓜虾仁
193
南瓜虾皮汤
冰镇南瓜
豆奶南瓜球
194
冰镇木瓜甜汤
牛奶煲木瓜
木瓜炖银耳
195
木瓜汤
木瓜西米汤
酸甜木瓜汤
196
拔丝地瓜
蜜汁山芋
西红柿盅
197
姜汁西红柿
蜂蜜西红柿
西红柿炒茭白
198
百合炖雪梨
核桃冰糖炖梨
菊花桔梗雪梨汤
199
山药百合炒西芹
双枣炒西芹
百年好合
200
胡萝卜炒茭白
胡萝卜烩木耳
胡萝卜炒银芽
201
冰糖芋艿
冰糖板栗芋仔
松仁芋泥
202
椰奶山药
果醋山药
拌山药
203
桂花山药
蓝莓山药
橙香山药
204

<<香甜辣家常菜>>

枣香山药
梅子拌山药
山药红枣
205
七彩熘山药
山药炒胡萝卜
西芹山药木瓜
206
鲜桃炒山药
玉米笋炒山药
山药炒甜椒
207
橙汁马蹄
红枣山药汤
桂圆山药红枣汤
208
桂花马蹄
马蹄百合滑香笋
芦荟炒马蹄
209
蜜汁莲藕
橙汁藕片
橘香藕片
210
桂花糯米藕
绿豆镶莲藕
香柠藕片
211
煲三样
补血甜汤
菠萝银耳红枣甜汤
212
银耳马蹄糖水
银耳莲子冰糖饮
银耳雪梨汤
213
金针菇荷兰豆
葱油荷兰豆
腊肠荷兰豆
214
兰豆百合
葱油荷兰豆
兰丝北极贝
215
锦鳞罗汉斋
芥末炒猪腱肉
农家大集会

<<香甜辣家常菜>>

216

红粉佳人

吉祥三宝

荷兰豆炒腊味

217

红豆虾仁炒年糕

糖水芸豆

红枣芸豆

218

脆皮蜜汁火方

蜜汁火方

红薯粉蒸肉

219

咕噜肉

猕猴桃炒肉丝

椰香脆皮里脊

220

橙汁菠萝肉排

糖醋小排

鲜桃烧排骨

221

金粟年糕炒牛柳

百合兰豆炒牛肉

荔枝牛肉

222

哈密瓜炒牛肉

火龙果牛仔粒

西红柿牛腩

223

菠萝山药炒鸡柳

菠萝鸡球

椰汁芋头滑鸡煲

224

贵妃凤梨醉鸭腿

蜜汁烧乳鸽

香芒乳鸽

225

富贵牡丹鳊鱼

果汁松鼠鳊鱼

松子鲈鱼

226

凤尾橙香鳗

香烤杂果黄鱼

糖醋大黄鱼

227

秘制鳗球花

碳烧蜜汁鳗鱼

<<香甜辣家常菜>>

果香烤鳗鱼

228

菠萝虾球

吞拿鱼色拉

沙律鲜果虾球

229

蜜桃百合炒虾仁

水晶虾仁

带子蜜瓜船

230

茄汁大明虾

抓炒虾仁

佳果龙珠

Part4蜀风湘情辣味迷人

232

酸辣黄瓜皮

芥末黄瓜干

酸辣黄瓜

233

三色姜芽

剁椒蒸茄子

双椒蒸茄子

234

豆角辣炒茄子

乡味湘笋

拌杭椒

235

青椒塞牛肉

酸辣白菜

湘西小山笋

236

农家手撕包菜

开胃辣白菜

芥末拌娃娃菜

237

冰镇芥蓝

草菇扒芥蓝

樱桃小萝卜

238

开胃萝卜泡豆角

凉拌萝卜皮

大展宏图

239

酸辣萝卜

手撕珍珠笋

辣味小竹笋

240

<<香甜辣家常菜>>

香菜拌竹笋

杭椒鲜笋

干锅辣味竹笋

241

油焖烟笋

爽口莴笋

泡椒莴笋

242

筷拌莴笋

凉拌三丝

山野蕨菜

243

拌野蕨菜

酸辣野蕨菜

红油苔菜

244

五彩茶树菇

茶树菇爆双牛

茶树菇脆耳

245

铁板茶树菇

金针菇拌脆肚

干香鸡腿菇

246

辣炒牛肝菌

红椒干锅茶树菇

森林黑旋风

247

芥末炆豆角

湘西外婆菜炒豆角

酸豆角炒腊肉

248

板桥蚕豆

酱大豆腐

酸豆角炒腊猪耳

249

豆腐泡菜

辣皮蛋豆腐

剁椒海味蒸奇香

250

八宝辣酱

麻婆豆腐

咖喱海鲜豆腐

251

辣汁日本豆腐

干辣椒脆豆腐

干锅苗家豆腐

<<香甜辣家常菜>>

252

黄鱼鲞蒸老豆腐

石锅臭豆腐

麻辣靛香干

253

酱拌香干

鲜辣拌香干

绝味青椒香干

254

香干炒鸡丝

铁板攸县香干

香葱豆皮丝

255

麻辣干丝

辣拌豆皮

锅仔井冈豆皮

256

香煎肉

手撕拆骨肉

香辣风味肉

257

四川腊肉

湘西大片腊肉

脆皮莴笋炒腊肉

258

蕨菜炒腊肉

白椒炒风吹肉

夜郎排骨

259

飘香排骨

避风塘肋骨

眉州东坡肘子

260

川味猪蹄

金牌猪蹄

口味猪蹄

261

双椒焖猪蹄

老干妈肚丝

肚丝金猴腿

262

霸王肥肠

干锅肥肠

凤尾腰花

263

剁椒腰花

泡椒腰花

<<香甜辣家常菜>>

酱香腰花

264

干锅双脆

红油千层耳

干锅月亮湾

265

尖椒炒猪尾

干锅猪尾

香菜拌牛肉

266

麻辣酱牛展

杭椒炒牛柳

杭椒爆牛柳

267

黑椒汁牛柳

小炒黄牛肉

小炒腊牛肉

268

干锅带皮牛肉

干锅黄牛肉

干锅葱焗牛腩

269

烧锅小肥牛

咖喱牛腩煲

马桥香干焖牛腩

270

水煮牛柳

红煨牛排

香菜拌牛筋

271

爆炒蹄筋

干锅牛筋

香辣牛筋煲

272

干拌牛肚

贡菜肚丝

红油肚丝

273

锅仔牛肚

红油百叶

生拌牛百叶

274

砂锅风味牛杂

一品牛毛王

手撕鄂伦春羊腿肉

275

雁北小羊肉

<<香甜辣家常菜>>

干锅羊肉
潇湘山羊煲
276
羊蹄钵
新派烤羊腿
二姐兔丁
277
大漠风沙兔
干锅带皮野兔
干锅啤酒兔
278
天府口水鸡
重庆口水鸡
豉椒鸡
279
山椒荷叶蒸鸡
乡村口味鸡
乡村炒鸡
280
五椒鸡
招牌泼辣鸡
官府辣爆鸡
281
辣味鸡肉
辣子鸡
山城辣子鸡
282
川椒炸仔鸡
干锅手撕鸡
干锅仔鸡
283
干锅毛肚鸡
干锅茶树菇土鸡
香辣咖喱鸡
284
蚝油鸡翅
酥炸咖喱鸡翅
山椒凤爪
285
泡椒莴笋凤爪
双椒爆鸡胗
酸辣脱骨凤爪
286
炒鸡软骨
椒盐鸡脆骨
双椒鸡脆骨
287

<<香甜辣家常菜>>

爽脆粒粒骨

一品安康凤肫

酸豆角爆鸡胗

288

小炒鸡杂

干锅鸡杂

紫苏鸭

289

霸王飘香鸭

干锅鸭

湘西风味鸭

290

芥末鸭掌

老干妈鸭掌

杭椒老干妈炒鸭掌

291

湘味鸭掌

干煸鸭脖

香辣鸭下巴

292

泡椒鸭舌

麻辣鸭舌

泡椒鸭胗

293

饺子水煮鸭杂

酸菜鸭血

大白菜烧盐水鹅

294

开口笑鹅

新创鹅肠

火爆鹅肠

295

尖椒鹅肠

脆黄瓜皮炒鹅肠

双椒菊花肫

296

尖椒皮蛋

剁椒皮蛋

烧椒皮蛋

297

杭椒皮蛋

川府酥鲫鱼

红油鲈鱼

298

巴蜀香煮鲈鱼

鲜花椒鲈鱼

指椒辣子鳊鱼

<<香甜辣家常菜>>

299

干锅臭鳊鱼

水煮活鳊鱼

川香小黄鱼

300

豆豉浸黄鱼

炭烤鱼

香酥小黄鱼

301

双椒烩带鱼

香辣带鱼

福禄辣子鲶鱼

302

泡椒鲶鱼焖茄子

口味鲶鱼

粉丝黄颡鱼

303

香辣黄颡鱼

宫爆膳背

川椒鲢背

304

巧手脆鲢段

干锅鲢鱼

乡里酸菜炖鲢鱼

305

鲢鱼茄子煲

蒜苗咸肉炒鲢鱼

葱姜炒三文鱼

306

辣子马哈鱼

香辣马哈鱼

浏阳手撕刁子鱼

307

干锅刁子鱼

香辣火焙鱼

香辣剥皮鱼

308

鱿鱼须烧茄子

双椒鱿鱼须

泡椒鱿鱼花

309

香爆墨鱼仔

泡椒墨鱼仔

铁板八爪鱼

310

干锅八爪鱼

香辣基围虾

<<香甜辣家常菜>>

秘制椒香虾

311

茶香椒盐河虾

宫保凤尾虾

避风塘炒虾

312

辣子蒜香虾

河塘小炒

香叶泰椒炒辣虾

313

辣味干煎大虾

麻辣香锅

香锅虾

314

干锅基围虾

干锅香辣虾

极品香辣虾

315

纸锅鲜虾年糕

香辣虾

避风塘炒蟹

316

香辣蟹

咖喱炒蟹

蜀南香辣蟹

317

辣炒蟹

泡椒小炒蟹

香锅蟹

318

干锅香辣蟹

泰汁扇贝王

星洲辣椒炒青蛙

319

辣酒煮花螺汤底

干锅馋嘴蛙

三杯牛蛙

<<香甜辣家常菜>>

章节摘录

版权页：插图：拌是一种冷菜的烹饪方法，操作时把生的原料或晾凉的孰料切成小型的丝、条、片、丁、块等形状，再加上各种调味料，拌匀即可。

将原材料洗净，根据其属性切成丝、条、片、丁或块，放入盘中。

原材料放入沸水中焯烫一下捞出，再放入凉开水中凉透，控净水，入盘。

将蒜、葱等治净，并添加盐、醋、香油等调味料，浇在盘内菜上，拌匀即成。

将原材料洗净，控干水分，根据其属性切成丝、条、片、丁或块。

锅中加卤汁调味料煮开，凉后倒入容器中。

将原料放容器中密封，腌7~10天即可。

食用时可依个人口味加入辣椒油、白糖、味精等调味料。

将原材料洗净，切好备用。

锅烧热，加底油，用葱、姜末炝锅。

放入加工成丝、片、块状的原材料，直接用旺火翻炒至熟，调味装盘即可。

<<香甜辣家常菜>>

编辑推荐

《金版饮食文库:香甜辣家常菜》里讲述的食品,香味诱人、甜味十足、麻辣劲爆,诱人滋味让人无法抵抗。

《金版饮食文库:香甜辣家常菜》精选1000道香甜辣风味家常菜,按口味分为香味菜肴、蔬果美味、麻辣川湘菜……层出不穷的好味道让人无法抗拒。

书中的每道菜都本着取材容易、步骤简单、风味出众的原则,旨在为你的居家烹饪提供最佳操作范本。

<<香甜辣家常菜>>

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>