

<<家常川菜>>

图书基本信息

书名：<<家常川菜>>

13位ISBN编号：9787538439151

10位ISBN编号：7538439153

出版时间：2008-10

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：健康生活图书编委会

页数：255

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>

## <<家常川菜>>

### 内容概要

做家常菜，寻厨艺乐趣，聊家常事，品生活真味，使人们在繁忙的工作之余，尽享美食生活中轻松与快乐。

美食来自身边再简单的食物，本书精选全国特色家常川菜312例，超级实用5种快速查找方法，分布详解菜例操作全过程。

全书深入浅出、通俗易懂。

是您日常饮食的绝好助手！

## &lt;&lt;家常川菜&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 蔬果类 麻辣兰花脆 白菜卷筒肉 红花蜜冬瓜 青菜钵 雪耳龙眼荔 姜汁四角豆 鱼香茄条 芽菜扣冬瓜 鸡汁酿黄瓜 溜子鲜豌豆 肉焖蚕豆瓣 肉末鱼香茄 青椒炒肉丝 家常春笋 洋葱炒肉丝 蒜薹炒肉丝 番茄烩鸡腰 金银咸烧白 酿红甜椒 鱼香茄饼 酿番茄 魔芋烧肉片 冬菜炒肉末 茭白炒肉丝 椒盐茭白盒 香肠烧菜头 鸡汁抱儿菜 酿萝卜 清汤白菜 海米玉笋 鱼香豆角 姜汁豆角 鱼香黄瓜丁 炒青笋条 盐煎青椒 烧拌青椒 回锅冬瓜 糖醋熘番茄 鱼香茄花 鲜蘑冬瓜丸 明珠油菜心 红珠鹌蛋玉笋 成都素烩 熘番茄 鱼香酥青豆 香糟豆芽 怪味银芽 煮五香黄豆 油酥黄豆 油炸麻辣豆 油炸开花豆 琥珀花生 椒盐拌花生米 五香茶花生 八宝红薯泥 八宝西良藕 八宝苕蛋 冰糖红薯圆 太极双泥 糖水银耳荔枝 冰汁凉桃脯 冰汁荷花龙眼 雪花桃泥 健力番茄汁 牛奶强身汁 强身枸杞汁 蛋果菜汁 蛋奶苹果汁

第二章 禽蛋类 水晶球 白汁蛋饺 肉末蒸蛋 双菇鹌蛋 茄汁鹌蛋 凤尾鸽蛋 蹄燕鸽蛋 椿芽烘蛋 青椒皮蛋 莴笋鸡片 四川老泡坛 卤焗鸡翅 爆炒鸡杂 姜汁热窝鸡 慈姑烧鸡翅 软炸仔鸡块 醋熘仔鸡 锅蒸鸡豆花 酱汁苦瓜鸡 番茄鸡淖 荷叶粉蒸鸡 椒辣太白鸡 蒜苗烧鸡条 芹黄炒鸡条 仔姜烧鸡条 汉阳鸡块 旱蒸沙参鸡 鱼香脆炸鸡 板栗烧鸡 三鲜锅巴 珊瑚雪花鸡 烧糊辣鸡条 炸芝麻鸡球 桃酥鸡糕 .....第三章 畜肉类第五章 汤羹类第六章 豆制品、菌类第七章 主食类附录索引

<<家常川菜>>

章节摘录

插图：第一章 蔬果类麻辣兰花脆原料：锅巴100克，炸花生仁200克，西兰花150克，焯葱30克。  
调料：蒜蓉少许，精盐、白糖各1小匙，胡椒粉、味精、柠檬汁、麻椒槁1/2小匙，红油适量，植物油500克。

做法：1.锅置火上，放入植物油烧至五成熟，下入锅巴炸脆捞出，沥油备用。

2.将花生入沸水锅中煮至断生，捞出去皮；西兰花洗净，切碎；洋葱去皮、洗净，切丝待用。

3.炒锅加入红油烧热，下入洋葱丝、麻椒粉、蒜蓉炒出香味，再放入花生仁、西兰花煸炒，然后加入调料炒匀，最后放入锅巴炒至入味，出锅装盘即可。

提示：原料中的锅巴要选择干脆的，炸的要酥，翻炒时间不宜过长。

## <<家常川菜>>

### 编辑推荐

《家常川菜(全彩版)》深入浅出、通俗易懂。  
是您日常饮食的绝好助手！

<<家常川菜>>

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>