

<<学做好吃家常菜>>

图书基本信息

书名：<<学做好吃家常菜>>

13位ISBN编号：9787538449624

10位ISBN编号：7538449620

出版时间：2010-10

出版时间：吉林科技

作者：《学做家常菜》编委会 编

页数：192

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>

<<学做好吃家常菜>>

前言

《学做家常菜》编委会联合全国名厨、烹饪爱好者隆重推出《学做好吃家常菜》，书中精美菜品多出烹饪高手，这些高手有的是忙碌的白领，有的热爱生活、贤惠的家庭主妇，作者群的口号是：“让21世纪的“新青年”、“80后”个个上得厅堂、下得厨房。

” 本书汇集以下特点： 1.书中收录500道家常菜，78种食材、工工种口味特点，道道经典。做法超简单，让每个人都能吃到真正的好滋味。

2.每种食材选择制作最简单，操作最基础的菜谱，这些菜谱涵盖了各种口味，往往用一种食材，就能烹调出不同的口味。

3.针对每种食材配有食材介绍、调味方法、烹调方法等小常识的介绍，快速掌握烹调好吃家常菜的诀窍。

4.本书中每一款菜谱的制作方法通俗、详细，细致的文字说明让读者看得更明白，减少操作中的失误。

这些就是高手们多年烹饪经验的总结，他们将自己对生活的热情凝结在厨房的一片小天地里，他们亲手创造出一道道美味营养的菜肴，将这些色香味俱全的菜肴拍成色彩绚丽的图片，这些图片不仅得到了家人的喜爱，也收获了千万读者的喜爱，还得到万千网友的认可。

<<学做好吃家常菜>>

内容概要

500道营养便捷的家常菜，78种食材，标准的操作时间，品种齐全，做法简单，让每个人都能吃到真正的好滋味。

每种食材选择制作最简单，操作最基础的菜肴，这些菜肴涵盖了各种口味，通过一种食材，得到不同的口味。

以上就是这些高手多年烹饪经验的总结，高手们将自己对生活的热情凝结在厨房的一片小天地里，亲手创造出一道道美味营养的菜肴，不仅得到了家人的喜爱，也受到了千万读者的喜爱，也得到了万千网友的认可。

<<学做好吃家常菜>>

书籍目录

畜肉类猪肉辣子肉丁红椒酿肉酱爆肉丁鱼香碎滑肉鱼香肉丝里脊宫保肉丁香辣肉丝软炸里脊家常锅包肉葱爆肉排竹红烧排骨海带排骨汤香辣小排骨糖醋排骨醋烧肉排猪蹄黄豆猪蹄汤红烧猪蹄沙锅猪蹄锅焖酥手酱猪蹄猪肘扒肘子红焖肘子东坡肘子姜汁肘卷姜葱热肘猪肝椒麻猪肝麻辣猪肝熘肝尖炒猪肝卤猪肝五花肉川香回锅肉香辣菜炒饭东北汆白肉红烧肉白肉血肠腊肉萝卜干炒腊肉蒜薹炒腊肉腊肉南瓜汤豌豆炒腊肉腊肉烧大蒜牛肉酸辣牛肉汤苏泊牛肉麻辣牛肉青椒牛肉丝沙茶牛肉牛腩牛腩炖海带大蒜烧牛腩莲藕煨牛腩菠萝卤牛腩番茄炖牛腩牛肚炒牛肚丝薏米炖牛肚卤牛杂桔梗牛杂汤辣拌金钱肚羊肉凉拌羊肉丝手抓羊肉家常爆羊肉烧锅羊肉葱爆羊肉羊排红焖羊排红柿炖羊排红酒烧羊排羊排粉丝汤羊肚炆羊肚丝羊肚丝汤葱爆羊肚萝卜羊肚煲油爆羊肚辣拌羊肚蒜泥羊肚禽蛋类鸡肉辣椒炒鸡丁棒棒鸡丝宫保鸡丁茯苓牡丹鸡软炸鸡糖醋鸡丁莴笋鸡片酱爆桃仁鸡丁酱爆鸡丁香糟鸡片鸡翅蜜汁鸡翅红烧鸡翅生煎鸡翅椒盐鸡翅香酥鸡翅鸡腿家常鸡腿豆腐家味嘟嘟鸡家味宫保鸡球香酥鸡腿鱼香鸡粒茄子煲鸡爪山椒凤爪牙白汁凤爪花生红豆煲鸡爪蒜蓉凤爪青红椒泡凤爪鸭肉回锅鸭肉鸭片爆肚仁鸭蓉玉米土豆煲鸭肉鸭蓉菜花鸭掌泡椒鸭掌双椒鸭掌鼓椒鸭掌风味舌掌红油拌鸭掌鹅肉大鹅焖土豆大鹅肉烩时蔬农家鹅侷香芋鹅肉炖松茸鹌鹑人参枸杞炖鹌鹑鹌鹑莲藕汤鹌鹑煲海带鹌鹑煲芝麻赤小豆鹌鹑汤乌鸡黑豆乌鸡汤人参乌鸡汤山药莲子煲乌鸡大枣乌鸡煲乳鸽肉萝卜汤火爆乳鸽银耳炖双鸽熏乳鸽鹌鹑蛋明珠油菜心红珠鹌蛋玉笋酱扒鹌鹑蛋茄汁鹌蛋皮蛋番茄皮蛋汤皮蛋高汤杂菌韭菜花炆皮蛋青椒皮蛋皮蛋冻豆腐汤鸡蛋香椿炒鸡蛋蚬黄煎蛋角三色蒸蛋紫菜蛋花汤拔丝白果百合冰糖蛋花汤酱鸡蛋蔬菜类白菜炒爽口辣白菜片剁椒蒸大白菜凉拌辣白菜, 朝鲜族辣菜糖醋白菜汕菜鲜味油菜心千贝油菜汤栗子冬菇扒油菜炆油菜菜心炒双耳芹菜泡红椒芹菜金针菇拌芹菜芹笋泡菜芹菜炒豆干菠菜糖醋菠菜甜杏仁菠菜凉拌菠菜蚝汁拌菠菜姜丝菠菜.....菌类水产类主食类

<<学做好吃家常菜>>

编辑推荐

红油拌土豆丝 红油味：这道菜建造成本低，并且味道极其爽口。

贴士：红油的用量不宜过多，使用过多会油腻，口感下降。

凉拌辣白菜 咸辣味：这道菜清甜爽口，咸鲜微辣。

贴士：在用盐抓洗时，只要去除蔬菜特有的腥涩味就可以了。

鱼香茄条 鱼香味：柔软润香，鲜咸适宜。

贴士：制作此道菜时酌情放盐，以免太咸：烧茄子要熟烂而不失其形。

红烧鸡翅 甜酸味：红烧鸡翅，简单的是做法，不简单的则是口感、色泽、味道。

贴士：注意火候。

用中火把鸡翅炖烂，汤汁变少时改大火把汁收浓，以不干锅为准。

宫保肉丁 香辣味：此菜为四川风味，麻辣咸香略带甜酸味，色泽金红。

贴士：烹制时如时间较为充足，可将花生米泡后去皮再炒熟为好，这样菜的色彩较为丰富。

红焖豆角 鲜咸味：这道菜口味是咸鲜，工艺是焖，咸鲜酥烂。

贴士：先将豆角炸至半熟，再焖制效果较好。

好吃不贵真的实惠

<<学做好吃家常菜>>

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>