

<<极品大众菜>>

图书基本信息

书名：<<极品大众菜>>

13位ISBN编号：9787538456400

10位ISBN编号：7538456406

出版时间：2012-3

出版时间：吉林科技

作者：《我家厨房》编委会

页数：240

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>

<<极品大众菜>>

内容概要

《我家厨房》栏目是由央视《天天饮食》栏目组原班人马全新打造的，在河北卫视、安徽健康养生频道等平台播出的一档情景剧类美食节目。

栏目由全能料理王李铁钢、健康营养控李然、时尚星达人王宁组成温馨快乐家庭，在情景剧的环境中轻松教您学做家常菜。

《我家厨房》系列图书共分三本，分别为《完美家常菜》《非常私房菜》和《极品大众菜》。图书按照食材、技法和人群加以分类，由全国知名营养专家、烹饪大师从《我家厨房》栏目的资源中，精选了1000余款经典菜例，经过重新编辑整理，呈现给广大喜欢美食的朋友们。

图书图文并茂，讲解详实，书中的菜式不仅配有精美的成品彩图，还针对制作中的关键步骤，加以分解图片说明，让读者能更直观地理解掌握。

另外，我们还对每款菜例附加了操作时间、口味特点，让读者心中有数，有针对性地选择习作，烹调出满足全家人口味的健康佳肴。

为了便于读者的学习，本系列图书还特意准备了大容量的DVD菜品演示光盘随书赠送。愿本系列图书能够成为您家庭生活的好帮手，让您轻轻松松地享受烹饪带来的乐趣。

<<极品大众菜>>

作者简介

《我家厨房》栏目由全能料理王李铁刚、健康营养控李然、时尚星达人王宁组成温馨快乐家庭，在情景剧的环境中轻松教您学做家常菜。

《我家厨房》栏目定位于在轻松之中学做家常菜，聊家常事，在烹饪美食的过程中尽显现代生活的趣味性。

在菜品选择上，区别于以往的家常菜品，符合当代人的审美情趣和时尚格调，为观众带来了全新的美食烹饪方法。

<<极品大众菜>>

书籍目录

Part 1 美味爽口-熏酱腌拌菜

- 多味沙拉12
- 炝拌竹笋13
- 金针蘑拌黄瓜13
- 花生仁拌芹菜13
- 糟卤蚕豆粒14
- 冰镇苦瓜14
- 浪漫藕片15
- 珊瑚苦瓜16
- 橙汁白菜17
- 四川泡菜17
- 芝麻菠菜17
- 糟香玉兰18
- 麻辣卷心菜18
- 酱拌茄子19
- 酸辣蓑衣黄瓜20
- 凉拌茄泥21
- 糖醋萝卜卷21
- 姜汁四季豆21
- 酱卤香菇22
- 橙汁南瓜22
- 糖醋藕丁23
- 新派蒜泥白肉24
- 腰花拌双笋25
- 五香熏驴肉25
- 千层脆耳25
- 麻辣拌肘花26
- 炝拌黄喉26
- 金针蘑小肥羊27
- 香辣鸭脖28
- 棒棒鸡丝29
- 酒糟鸭信29
- 筒子鸡29
- 风味舌掌30
- 五香酱鸭30
- 香葱拌鸡胗31
- 豉椒泡菜白切鸡32
- 白切肥鹅33
- 白鸡33
- 菊花鸡胗33
- 原汁鸭肝34
- 口水童子鸡34
- 五香酥鸭腿35
- 烟熏素鹅36
- 椒油腐竹37

<<极品大众菜>>

- 葱油日本豆腐37
- 蚝油豆腐37
- 油淋豆腐38
- 芥菜香干38
- 简单的酿皮39
- 家常香卤豆花40
- 肉丝拉皮41
- 皮蛋豆花41
- 麻酱豆腐41
- 兰花豆干42
- 绿豆芽拌粉丝42
- 热拌粉皮茄子43
- 时蔬三文鱼沙拉44
- 香熏大海虾45
- 凉拌鱼丝45
- 葱拌八带45
- 干香鳗鱼46
- 卤虾片46
- 家乡酱鲑鱼47
- 巧拌鱼片48
- 温拌蛎黄49
- 炆虾片49
- 蒜香鱿鱼环49
- 温拌鱿鱼丝50
- 香辣对虾50
- 温拌蜇头蛭子51
- 菠萝沙拉拌鲜贝52
- 三皮丝53
- 陈醋蜇头53
- 炆拌墨斗鱼53
- 手撕泥鳅鱼54
- 红酒螺片54
- 海蜇皮拌白菜心55
- 鲜虾炆豇豆56
- 生熏带鱼57
- 生卤海螺57
- 咸鱼拌毛豆57
- 红袍大虾58
- 生卤河蟹58
- 双椒拌螺丁59
- 葱酥鲫鱼60
- 香熏黄花鱼60
- Part 2清鲜酥脆-煎炒烹炸菜
- Part 3软嫩浓香-烧烩蒸煮菜
- Part 4营养滋补-汤煲羹菜
- Part 5健康五谷-主食与小吃

<<极品大众菜>>

章节摘录

插图：

<<极品大众菜>>

编辑推荐

《极品大众菜(附光盘)》编辑推荐：《我家厨房》栏目为读者带来了全新的美食烹饪方法。在菜品选择上，区别于以往的家常菜品，符合当代人的审美情趣和时尚格调。即使是家常菜肴，也做出了不一样的品相，在原料搭配上下足了功夫，在美食烹饪过程中尽显趣味生活。

<<极品大众菜>>

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>