

<<新编家常小炒>>

图书基本信息

书名：<<新编家常小炒>>

13位ISBN编号：9787542742629

10位ISBN编号：7542742620

出版时间：2009-3

出版时间：上海科学普及出版社

作者：《图说生活·美食天下系列》编委会 编

页数：255

字数：330000

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>

<<新编家常小炒>>

内容概要

小炒最能体现中式菜肴“色、香、味、形”等诱人特质，每天家人的餐桌上，各种小炒都必不可少。而畜肉、禽肉怎样炒才能更加诱人可口？各种海味如何炒制才更加鲜美营养？爽口的青菜怎样炒才能更加秀色可餐……《新编家常小炒》贴心周到地提供给您丰富多样的小炒菜式，足以让您天天都有拿手菜上桌，轻松成为小炒高手。

<<新编家常小炒>>

书籍目录

绪论 新手必读小炒入门关键词掌勺第一课 快速掌握炒菜术语PART.01 浓香畜肉小炒 畜肉怎么炒
 才好吃 猪肉 菠萝咕嚕肉 馋嘴肉丁 豆芽炒肉丝 干煸肉丝 酿青椒
 胡萝卜炒肉 生爆盐煎肉 煎茄夹 鱼香肉丝 木耳炒肉片 综合蔬果干
 炒肉 泡豇豆炒肉末 肉末四季豆 回锅肉 锅巴肉片 合炒木樨肉 菜
 花炒肉 炒荤素 猪肉三瓜片 冬笋雪里蕻肉丝 番茄肉片 枸杞子炒肉片
 滑溜肉片 四季豆炒肉片 莲藕炒肉片 芦笋炒肉末 黄瓜炒肉丁 京酱
 肉丝 酱爆肉丁 川味肉丝 里脊丝炒蒜基 菊花肉丝 肉丝炒贡菜 土
 豆炒肉丝 肉丝炒韭黄 银耳炒肉丝 洋葱炒肉片 香爆肉丝 口蘑肉片
 青椒炒猪肉 山药炒肉片 青笋木耳炒肉片 玉兰片炒肉 雪菜肉末 蒜爆
 肉片 蚂蚁上树 肉末粉丝小白菜 豌豆炒碎肉 肉末炒豆干 山楂肉丁
 核桃仁肉丁 什锦肉丁 椒盐炸里脊 小笋炒里脊 抓炒里脊 清烹里脊
 芫爆里脊 椒盐排骨 生炒豉椒骨 红葱排骨 咖喱酱排骨 无锡酱排骨
 木耳豆角焖排骨 京都排骨 蒜蓉排骨 香菇焖排骨 茄汁焖排骨 可
 乐排骨 啤酒酱排骨 草莓酱排骨 香橙排骨 糖醋排骨 香辣排骨焖土豆
 香炸排骨 萝卜干炒腊肉 笋干炒腊肉 青蒜炒香肠 腊肠荷兰豆 干煸
 脆肠 蒜香辣味肠 香葱炒大肠 猪肝西芹 黄瓜炒猪肝 菠菜炒猪肝
 胡萝卜炒猪肝 金银炒肝片 苦瓜炒肝片 熘腰花 刀豆炒腰花 火爆荔枝腰
 花 韭菜炒猪腰 芹菜炒腰花 麻辣肚丝 大蒜肚条 火爆双脆 牛肉
 干煸牛肉丝 水煮牛肉 香菜牛肉丝 茶香牛肉 滑溜牛里脊 果味牛里脊
 椒盐牛里脊 百合莲子炒牛肉 洋葱牛柳丝 番茄牛肉 黑椒牛柳 泡
 椒牛肉 蒜香牛柳 豌豆辣牛肉 红炒牛肉丝 毛豆咖喱牛肉 咖喱牛肉
 苦瓜炒牛肉 辣子牛肉丁 姜丝牛肉 黄瓜炒牛肉 宫保牛肉丁 茄子炒牛
 肉 牛肉炒鸡蛋 芹菜炒牛肉丝 芹菜辣子牛肉丁 蜜汁牛肉 牛肉末炒什锦
 牛肉片 牛肉炒绿笋 青椒牛柳丝 茼蒿炒牛肉丝 红烧牛筋 蚝油牛肉 沙茶
 牛肉片 双花炒牛肉 金针菇烧肥牛 清香爆百叶 木耳炒百叶 酸辣百叶
 蚝汁烧牛肚 香菜牛肚丝 牛肝炒豌豆 鱼香牛肝 黑椒牛排 沙茶牛排
 香煎牛小排 羊肉 葱爆羊肉 芙蓉羊肉 滑溜羊肉片 番茄羊肉块
 孜然羊肉 大蒜炒羊肉 韭菜炒羊肉 熘三白 羊肉炒鱼丝 子姜炒羊肉丝
 泡菜炒羊肉末 辣炒羊肉丝 风味羊肉 它似蜜 葡汁小羊排 韭菜炒
 羊肝 葱爆羊肝肾 羊肝炒菠菜 虎皮羊肠 兔肉 麻辣兔丁 陈皮兔肉
 春笋烧兔 银芽炒兔丝PART.02 美味禽蛋小炒PART.03 鲜美水产小炒PART.04 豆制品小
 炒PART.05 营养时蔬小炒附录

<<新编家常小炒>>

编辑推荐

目前最具人气的佳肴，比如畜肉类的鱼香肉丝、回锅肉、水煮牛肉、葱爆羊肉；禽蛋类的宫保鸡丁、辣子鸡丁、韭菜炒鸭肠、尖椒炒鸡蛋；海鲜类的豆瓣鱼、韭菜炒墨鱼仔、盐酥虾、酱爆蟹；豆制品类的麻婆豆腐、熏干炒蒜苗，素类的醋熘白菜、香菇菜心、酸辣土豆丝、干煸四季豆，这些原料大众、做法简单易学的下饭炒菜，我们统统搜罗到此。

每道菜都详细说明步骤，部分菜式通过“小提示”进行全面周到的讲解。一些最受欢迎的菜式，还提供分步图解。

小炒常用名词术语解释，畜肉、禽蛋等分类热炒的通用原则，常见炒菜疑难解答……这些实用好用的小炒常识和窍门，《图说生活·美食天下系列：新编家常小炒》分类安排、贴心索引，方便您快速查阅。

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>