

<<川菜1688例>>

图书基本信息

书名：<<川菜1688例>>

13位ISBN编号：9787534592171

10位ISBN编号：7534592178

出版时间：2012-4

出版时间：江苏科学技术出版社

作者：犀文图书

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>

<<川菜1688例>>

内容概要

《川菜1688例》精选了近500道美食，主料丰富，配料讲究，制作过程详细，还附有1000多个营养功效及相应的小贴士，给读者贴心的指导。

本书图文并茂，内容丰富，体例科学，菜式制作简便，可为你的饮食生活增添更多的乐趣，让你在家随时能享受到川式美食，感受四川饮食文化的精髓和丰富内涵。

<<川菜1688例>>

作者简介

广东犀文图书有限公司，是一家以出品“生活·经济”类图书为主业，集创意、编撰制作和销售于一体的成长型文化企业。

公司成立于2003年9月，90%员工为大专以上学历，核心团队皆为业界资深出版人和卓越设计师。公司成立7年来，已与国内外数十家出版机构建立了深度合作的关系，年出品图书500余种，年版权交易208余种。

犀文出品的图书主要为烹饪菜谱、小工艺、美容美发、养生、家装家饰家居类。

犀文图书以其选题的实用性、体例的科学性、内容的丰富性，一流的装帧设计和版式设计已在生活经济图书领域颇有影响。

<<川菜1688例>>

书籍目录

畜肉类
畜肉类食品注意事项
爆炒腰花
爆炒猪肝
爆炸牛肉
陈皮牛肉
粉蒸牛肉
粉蒸排骨藕
粉蒸羊肉
干煸牛肉丝
辣炒脆肚
回锅肉
椒盐里脊
辣蒸牛肉萝卜丝
凉拌腰肝
萝卜炖羊肉
麻酱腰片
麻辣牛肉
蚂蚁上树
麻辣牛肉丝
泡椒牛肉卷
水煮肉片
水煮血旺
水浒肉
蒜蓉白肉
香炒麻辣猪耳
香辣猪尾
剁椒炒猪心
鱼香肉丝
夫妻肺片
宫保肉丁
盐煎肉
玉竹心子
红油牛百叶
黄瓜酿肉
酸辣肥牛
香辣蹄花
锅烧牛肉
咸烧白
虾须牛肉
豆渣猪头
首乌肝片
合川肉片
红油耳片
酱香耳卷

<<川菜1688例>>

麻辣肉丁
川西肉豆腐
鹅黄肉
黑笋节节香
红烧舌尾
香椿白肉丝
霸王兔
烟熏排骨
姜丝牛肉
川味肉丁
川香天府兔子肉
宫保牛肉
川味牛肉
芦笋牛肉
麻辣牛肉条
灯影牛肉
麻酱腰片
四川辣味香肠
辣子酱爆肉
辣子蒜香骨
辣味蒸排骨
青椒酿肉
苦瓜酿肉
脆皮肠头
青椒肉丝
孜然排骨
剁椒手抓骨
冬菜扣肉
椒盐排骨
菠萝咕嚕肉
鱼香腰花
土豆盐煎肉
青椒塞肉
东坡肘子
麻辣兔肉
剁椒米粉蒸兔肉
西芹香辣兔
麻辣羊肉
麻辣羊蹄花
腊牛肉
禽蛋类
禽蛋类食品注意事项
白果烧鸡
大千子鸡
大盘鸡
粉蒸鸭子
怪味鸡

<<川菜1688例>>

福山烧小鸡
干锅辣鸭头
宫保鸡丁
红烧卷筒鸡
花椒鸡丁
姜汁热味鸡
口水鸡
辣人参鸡
辣子鸡
熘鸡丝
麻辣鸭翅
木耳拌鸡片
啤酒蒸鸭
神仙鸭子
酸辣鸭翅
碎米鸡丁
太白鸡
香辣鸭心
香酥肥鸭
圆笼粉蒸鹅
重庆烧鸡公
竹笋烧鸭
子姜鸭
棒棒鸡
泡椒鸡杂
花椒鸡
桃米炒蛋
胡萝卜烧鸡
花椒鸡翅
鱼香回锅鸭
尖椒炒鸭肠
鱼香八块鸡
水煮鸭舌
五香脆皮鸡
糖醋鸡圆
清蒸鸭子
网油包烧鸡
泡椒芋头鸡
片皮挂炉鸭
炒鸡什件
豆苗鸡丝
三杯鸡
酸辣鸡筋
豆苗炒鸡片
鲜笋烧咸鸭
豉椒鸡片
干锅香辣鸡翅

<<川菜1688例>>

干辣椒焖土鸡
辣子鸡丁
茶树菇腊鸭脯
酸辣鸡杂
成都元宝鸡
麻辣鹅肠
樟茶鸭子
冬菜扒鸭
虫草鸭
生炒辣椒鸡
姜丝酸菜鸭
芥末鸭掌
黑椒鸭心
冬瓜鸭卷
吮指香辣鸭
巴蜀扒鸡
巴蜀脆香鸡
渝州少妇鸡
成都芋头鸡
成都小炒鸡
蜀香番茄鸡
川东风味鸡
川味香浓鸡
川府老坛子
爆炒鸭四宝
烧椒皮蛋
毛豆仔闷蛋
麻酱鸡肫
水产类
水产类食品注意事项
葱酥鲫鱼
豆豉蒸鱼
花仁鱼排
花椒鱼片
麻辣水煮鱼
水煮花鲢鱼
糖醋鳊鱼卷
香辣麻仁鱼条
宫保凤尾虾
馋嘴海霸王
麻辣黄鳝
茄子蒸鱼片
松仁玉米烩财鱼
乌龙团珠
冬菜绍子鱼
吉利大虾
东坡墨鱼

<<川菜1688例>>

葱辣鱼
红杞活鱼
酸菜野生大鳊鱼
芹黄鱼丝
白汁鱼肚
炸珍珠虾
豆苗炒虾片
干蒸黄鱼
豆瓣酱鱼
米熏鱼
麻辣蛋羹鱼
天府瓦块鱼
宫保虾仁
宫保鱿鱼
椒香乌鱼块
泡菜鱼
凉粉鲫鱼
豆豉鱼
酸菜鱼
剁椒蒸鱼头
鲜虾烧乌贼
粉蒸泥鳅
泡椒鳝鱼
泡椒童子鱼
豆瓣酱鲫鱼
麻辣香水鱼
干烧鱼
酸辣鸭掌鱼泡
椒麻浸鲈鱼
泡椒大鱼泡
清蒸花鲢鱼头
豆瓣酱鲢鱼
盐水虾
椒盐鱼条
朝天椒豆豉蒸鱼
大蒜焖鲑鱼
番茄烧鲫鱼
干烧黄鱼
煎封黄鱼
雪菜黄鱼
清蒸醉虾
健胃开边虾
川汁大花虾
川椒霸王蟹
蜀南香辣蟹
香辣福寿螺
麻辣香锅

<<川菜1688例>>

川西泼辣鱼
渝香鱼米粒
蜀东雪旺鱼
蜀香鱼片
蜀香酸菜鱼
香辣带鱼
大妈带鱼
美极牛蛙
青椒小炒鳝
泡椒蒸田鸡
红橘粉蒸牛蛙
天府趣味鱼
五柳鱼丝
蔬菜类
蔬菜类食品注意事项
椒油小白菜
麻辣茄条
香辣海带丝
雪菜腰果
麻辣冬瓜
开水白菜
干煸苦瓜青椒
干锅茶树菇
麻辣笋块
油辣香菇
酱香子姜
辣蒸茄子
凉拌藕片
炅豆芽菜
冬瓜燕
栗子白菜
炒空心菜
肉炒山蕨菜
辣白菜
咖喱酸辣菜花
冬瓜盅
剁椒蒸香芋
冬菜炒兰豆
油辣冬笋尖
香辣绿豆芽
油辣包菜卷
香辣金针菇
呛辣苦瓜
果味辣白菜
辣椒芋丝
鲜辣紫豇豆
酸辣莴笋

<<川菜1688例>>

干煸四季豆
尖椒茄子煲
青红煮土豆
椒油萝卜丝
香辣土豆块
醋椒冬瓜
香菇苋菜
虎皮尖椒
腌黄瓜拌蚕豆
川味泡菜
川椒烩豆角
川味辣香丁
芥末金针菇
川辣黄瓜
麻辣脆茄
剁椒木耳
豆制品类
豆制品类食品注意事项
麻婆豆腐
口袋豆腐
豉椒豆腐
回锅豆腐
萝卜干炒黄豆
家常豆腐
荷包豆腐
麻辣豆腐
素牛肉
麻酱豆腐
剁椒蒸香干
麻辣豆腐干
地耳烧豆腐
回锅豆腐
凉拌油豆腐
辣椒拌豆腐
芝麻酱拌豆腐
丝瓜炒豆腐
芋头豆腐
铁扒豆腐
翻山豆腐
香干炒青蒜
美味腐竹
川香辣酱豆腐
芹菜香干
香干牛肉丝
尖椒香干炒蜜豆
农家煎豆腐
双椒豆腐

<<川菜1688例>>

酸菜老豆腐
香辣金银豆腐
农家豆腐
川味香干
豆豉辣椒炒香干
香辣腐竹
萝卜苗拌豆腐丝
乡土煎豆腐
五香豆腐丝
熊掌豆腐
香葱豆皮丝
豆花冒鹅肠
蚝油豆腐
肉末番茄豆腐
汤类
煲汤注意事项
酸辣鸭血豆腐汤
滋补老鸭汤
酸萝卜鸭汤
腊肉豆腐汤
成都蛋汤
酸辣豆腐羹
虾仁冬瓜汤
花生凤爪汤
猪血豆腐鲜虾汤
青红萝卜炖羊肉
天麻炖猪脑
大肠汤
羊腿炖萝卜
水煮活鳊鱼
黄豆苦瓜排骨汤
竹笋猪肚汤
清水鱼丸汤
胡椒南瓜猪肚汤
豆腐泡菜汤
猪心红枣汤
秘制水煮虾
油浸蚕豆
五丝酸辣汤
椰盅鸡球汤
白菜丸子汤
豌豆苗鸡丝汤
菠菜肉丸汤
酿鲫鱼豆腐汤
白贝冬瓜排骨汤
肉丸三丝汤
雪菜肉丝汤

<<川菜1688例>>

虾丸蘑菇汤
酸菜炖烤鸭
丝瓜鲜菇鱼尾汤
酸辣鳝丝汤
五香豆腐干汤
金蒜双丸汤
三鲜鱿鱼汤
陈皮汤浸鲛鱼
鳝鱼鸡汤
山药生地羊肉汤
熟地水鸭汤
人参茯苓鱼肚汤
丁香海带胡萝卜汤
莲子老鸭冬瓜汤
淮杞红枣鱼头汤
当归枣仁猪心汤
香附砂仁鲫鱼汤
玉竹核桃羊肉汤
党参栗子兔肉汤
百合白果牛肉汤
川芎白芷鱼头汤
鹿茸鸡汤
黄芪当归炖猪脑
火腿白菜汤
八珍蛇羹
麻辣猪肝土豆汤
老黄瓜煲排骨汤
鸿运鳝丝
花瓣鱼丸汤
苦瓜黄豆田鸡汤
小吃类
小吃类食品注意事项
香辣鸭舌
重庆酸辣粉
赖汤圆
钵钵鸡
宜宾燃面
红油抄手
四川水豆豉
珍珠圆子
酸辣汤
红油肚丝
八宝瓢梨
四川辣子水饺
鸡丝凉面
龙抄手
川味臭豆腐

<<川菜1688例>>

怪味凉面
四川凉面
川式卤味拼
秘制羊排
牛肉馅饼
牛奶凉粉
椒麻鸭蹼
火把肥牛
红烧鸭拐
香爆羊肉
九寨香酥牛肉
香辣手撕兔
川味金枪鱼
川北凉粉
芝香羊肉串
川味香肠
天府满盘香
开口笑鹅

<<川菜1688例>>

编辑推荐

麻、辣、香的诱惑 色觉、味觉的享受 《川菜1688例》介绍了各式特色川菜。
为了适合家庭自制，选择了在市场或超市等能够很容易买到的原料，有些烹调也做了些许简化。

<<川菜1688例>>

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>