

<<百姓拿手菜>>

图书基本信息

书名：<<百姓拿手菜>>

13位ISBN编号：9787538436709

10位ISBN编号：7538436707

出版时间：2008-2

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：天天饮食丛书编委员 编

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>

<<百姓拿手菜>>

内容概要

“天天饮食”是CCTV-1最早推出、唯一一档日播饮食节目，节目将健康文化与饮食文化相结合，是一档集实用性与观赏性相融合的专业电视厨艺节目。

节目开通10年“天天饮食”是CCTV-1唯一能保留至今的厨艺节目，节目具有很好的收视价值和品牌知名度。

07年节目全新改版，由深受观众喜爱的名嘴主持人担当主持，天天饮食每天呈现一道菜，为全国的电视观众展示饮食文化的精髓。

<<百姓拿手菜>>

书籍目录

畜肉类 喜庆头碗菜 果味排骨 芸豆冬笋焖仔排 静思肉圆 橙汁猪柳卷 秘制糖醋排骨 无水蘑菇红烧肉 荞麦爽猪腰 茶香肉片榨菜汤 锅焖酥手 鲜菇榨菜蒸五花肉 栗子焖猪肉 豉辣猪耳 豆酱卷心菜 宫烧嫩排骨 香革排骨 滑溜里脊 香味腊肉 回锅腊肉 酱烧小排骨 百叶蒸肉 木鱼苦瓜墩 腐乳扣肉 芋头粉蒸肉 菜心狮子头 莲藕红烧肉 鱼香红酥手 红薯蒸排骨 菜心面筋煲 椒麻猪肝 辣味芝麻骨 绍兴卤肉 酸甜舌尖 家爆酱瓜 生爨小排豆豉煲 京味酱爆肉 酥肉煨海带 笋干蹄 茶香猪心 酒卤东坡肉 粉蒸莲藕 蛋黄蒸肉 红烧猪尾煲 凉瓜酸菜煲软骨 白果腐竹煲猪肚 蜜枣莲藕炖排骨 川贝罗汉果煲腱子肉 干邑辣汁牛扒 松仁汉堡牛扒 风味牛肉煲 百合牛柳 沙茶牛肉 芥蓝牛肉 豆酥牛肉粉丝 蚝油牛爽肉 豆干牛肉丝 五彩牛柳丝 酸辣香牛排 散烩蹄筋 芝麻牛肉 菠萝卤牛腩 果酱煎猪扒 丝瓜嫩肉丸 羊肉熏酱茄 茄汁排叉牛柳 芹菜扒牛柳 咖喱牛肉干 麻辣牛筋 香辣羊包饭 家常羊肉炉 烤鸡翅 姜糖鸡脖 茯苓牡丹鸡 洒香大盘鸡 松子鸡 香茅鸡翅 嫩芽爆鸡丁 菠菜辣汁鸡 芒果脆皮鸡 薏米冬瓜炖土鸡 湘庵子鸡 酱爆核桃牛蛙 腐乳茄子鸡 盐焗鸡 芥末手撕鸡 葱油白切鸡 东安子鸡 白切葡汁鸡 左公鸡 花雕春鸡 栗子鸡翅 麻辣土豆鸡 文昌鸡 油淋庄鸡 豉香鸡翅 梅汁脆皮鸡 甜酸棒棒鸡 盐酥鸡块 卤胗肝 梅菜卤鸡 琥珀凤爪 白汁凤爪 糟卤油鸡 家味鸡里蹦 时蔬鸡骨酱 香麻鸡丝万年青 鸡蓉凤尾玉米羹 香草烤鸡 家常盐焗鸡 印式烤鸡 家常鸡腿豆腐 荷叶糯米鸡 家味嘟嘟鸡 瑶柱鸡丝羹 鸡肉松泡饭 麻酱棒棒鸡 冰糖油鸡 淋卤鸡心花 香卤鸡爪 三宝蒸鸡 雪菜毛豆鸡丁 干贝香瓜鸡肉锅 葵花鸭子 梅子鸭 可乐焖鸡腿 虾卤凤脚 茶薰腌鸭 魔手烧鸭 鲜柠啤酒鸭 八宝西良鸭 猪肝香鸭煲 五香酱鸭 橄榄炖樱鸭 东山鸭头 鲜笋卤鸭汤 红油拌鸭掌 豆蛋类 无糖素什锦 干贝银丝羹 黄金豆腐 香菇豆腐饼 香卤豆干茄脯 绿豆马蹄爽 黑豆煮芥菜干丝 四宝豆腐 甜辣豆腐 蚝油豆腐 八宝辣酱豆腐干 蟹掌豆腐 肉丸蒸蛋 三丁蒸豆腐 酸辣腐竹汤 宫廷酸辣汤 煎封豆腐汉堡 肉碎麻辣烫 雪菜豆皮 蒜苗沙茶豆腐 卤豆腐 美味牛肉豆腐 自制红豆冰 翠花油豆腐 金丝裹脆丸 巧蒸香辣豆腐 田乐豆腐 辣子干丁 油豆腐镶肉 腌竹炖鲜 什锦烤鲜蛋 菜脯苦瓜蛋 糖醋韭菜煎蛋 吉士布丁 香脆锅巴卷 主食类 家常油饭 腊肉土豆饭 山药薏米姜汁粥 芝麻凉卷 虾仁蔬果饭 上汤菜泡饭 菜卷小米饭 担仔卤肉饭 菠菜鸡粒粥 甘薯玉米粥 葡萄醪糟粥 香汁卤肉饭 香菇肉臊饭 雪菜炆肉饭 栗子鸡肉饭 原盅滑鸡饭 提子黑糖糕 软糯芋香饭 香Q松酥饼 扯面 虾肉馄饨 杂面煎饼 糊饼 艾窝窝 油泼面 鸡蛋翡翠饼 白菜饼 莜面小鱼丸 中式汉堡包 趣味花卷 香煎雪菜馒头 家常肉饼 黄金饺 腊味煲仔饭 花式小馒头 水晶南瓜鸡肉饺 茄汁意大利面 绿茶蒸糕 南瓜鸡肉饺 肉炒面片 杏奶椰丝挞 杏奶意面饼 水果煎饼 山药糕 家庭自制萨琪玛 京味糊塌子 水晶蔬菜饺 鲜果土司 冰花韭菜煎饺 荞麦面扒糕 香甜甘露酥 麻酱热拌面 茄丁杂面 虾粒粟米煎饺 蒸拌莜面 芸豆肉丁打卤面 燃面 韩国泡菜饼 四喜饺 俄罗斯水饺 西式汤圆 牛肉馄饨 芋头汤圆 黑芝麻瓜子仁汤圆 广式腊肠卷 佛手馒头 飘香南乳卷 血糯米花卷 白云豆腐烧麦 凤凰虾烧麦 笑口常开 松散手抓饼 家味小麻花 带馅葱油饼 仔仔甜圈 榴莲杏香枣 奶油泡芙 戈渣妙卷 鲜酥开口笑 韩式泡菜汤泡饼 肉臊面 八宝辣酱面 麻婆豆腐拉面 蝉衣鲜味饼 枣泥软饼 松酥烤饼 知味虾椒饼 芝麻抓饼 韭菜薄饼 蔬菜类 芥菜毛豆仁 水晶冬瓜卷 一品香酥藕 黄金地瓜烙 干拔莲子 制作泡菜 油吃香菇西葫芦 家常蒜椒茄子 茄子沙拉 冰茶煮云豆 绿茶炆蚕豆 虾仁 香茶萝卜饼 虎皮杭椒浔肥牛 醋泡白菜胡萝卜 湘味上汤娃娃菜 美味鲜茄赛鲑鱼 冰爽凉皮 甘蓝海鲜饼 麻酱葱段生菜胆 芝香雪菜 香辣莴笋 烂肉白菜 麻辣四季豆 豆瓣黄瓜 黄瓜泡菜 豆苗拌海带 冰糖冬瓜爽 丝瓜拌西芹 群菌南瓜块 肉碎豆酥烤茄子 莲藕香虾饼 金蒜银鱼蒸菜心 蔬菜浓汤 一品茄柳 椒油笋丝掐菜 卷白菜派 腐皮素什锦卷 黑胡椒毛豆 烤牛肉拌茄子 焖烧虎皮椒 鲜蔬烫拌粉丝 消肿茯苓冬瓜汤 红薯煎堆 青木瓜粉丝沙拉 抹茶优格乳 糯米酿雪梨 杏奶烤海鲜什菜 咖啡裹杏仁水产类 芒果鲜奶布丁 冰镇甜橙水 香葱煨参筋 文蛤丝瓜饼 千岛明虾 杏仁酥虾卷 绍兴醉香虾 豆瓣虾仁 红焖花蟹 蒜蓉蒸粉丝虾 武昌酱汁虾 酸辣腐竹汤 腌蛤蜊 醋焖全鲤 泰式凉拌海鲜 枇杷虾 盐酥溪虾 百合三鲜粥 蟹肉豆腐汁 肉酱蛭子 鲜蛭黄瓜萝卜泥 蒜茸粉丝蒸扇贝 酸椒鱼头汤 浪里白条 麻香鱼籽豆腐 鲜莴色羊锅

<<百姓拿手菜>>

菠菜鲜鱼 苹果炖鱼菌类 椒油脆腐煮凤尾 栗子双菇 葱油草菇 丝瓜蘑菇汤 三菇入扒面 油焖双菇冬瓜脯附录 一、平衡饮食 (一)平衡膳食的概念、意义 (二)膳食的科学搭配原则 (三)家庭平衡膳食的指导原则 (四)膳食结构中的食品搭配 (五)我国膳食的优缺点 (六)平衡膳食的宜忌 (七)中小学生膳食营养特点 (八)中年人膳食营养特点 (九)老年人膳食营养特点 二、饮食宜忌 三、食疗食胜 (一)食疗的功效和性味 (二)食疗法的基本法则 (三)食疗法的注意事项 (四)药食兼用品种

<<百姓拿手菜>>

编辑推荐

中央电视台金牌栏目“天天饮食”10年献礼。
家常美食，尽在天天饮食，营养美味一个都不能少。

中央电视台金牌栏目《天天饮食》倾情巨献。

“天天饮食”栏目专家组精心挑选，每道菜均出自普通百姓之手，300位烹饪爱好者多年烹饪秘诀大公开，附赠超值饮食营养保健常识。

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>