

<<特色风味吃大众菜>>

图书基本信息

书名：<<特色风味吃大众菜>>

13位ISBN编号：9787538449792

10位ISBN编号：7538449795

出版时间：2010-10

出版时间：吉林科学技术出版社

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>

## <<特色风味吃大众菜>>

### 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，百余种食材、11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。

之.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。

。

## <<特色风味吃大众菜>>

### 内容概要

打造家庭美食，保障家人健康，调节家人口味，丰富家人营养。

本书以其详细的讲解让读者轻而易举地对大众菜了如指掌。

不仅丰富读者拿手菜的储备，不再每次家中宴客时都感到力不从心。

全书以读者的需求为出发点，本着让读者方便使用为宗旨，不仅将每道菜的制作步骤详细做了介绍，而且还加入了很多实用的贴士，如：营养功效，食材的采购原则，保存方法，最后还编制了快速索引。

使读者用着方便，操作顺手，并最终实现大师级的下厨体验。

## &lt;&lt;特色风味吃大众菜&gt;&gt;

## 书籍目录

蔬菜类白菜糖醋白菜果梨泡菜糖醋蜇皮白菜丝剁椒蒸大白菜珊瑚白菜明虾白菜蘑菇汤扒栗子白菜白菜  
 球柱炖鲜虾菠菜姜丝菠菜菠菜炒粉丝上汤浸菠菜菠菜猪肝汤麻酱拌菠菜菜花山楂淋菜花番茄菜花菜花  
 炒肉菜花烧火腿豆角菜花汤海米烧菜花猪肝炒菜花地瓜蜜汁地瓜地瓜南瓜汤冬瓜芙蓉冬瓜海米烧冬瓜  
 冬瓜炖鱼尾酱冬瓜芽菜扣冬瓜豆角酱爆豆角酱豆角甜酱八宝菜豆角干贝汤豆角香芋煮海兔豆芽绿豆芽  
 炒粉绿豆芽拌干丝通式炒和菜凉拌绿豆芽醋熘绿豆芽荷兰豆清炒荷兰豆炆拌荷兰豆番茄素炒三丁八福  
 番茄健康蔬菜汤番茄玉米汤番茄鱼丸汤胡萝卜胡萝卜炒木耳素炒胡萝卜炸金丝泡胡萝卜黄瓜黄瓜腰果  
 虾仁青瓜玉米笋紫菜黄瓜汤川椒黄瓜鱼香黄瓜丁芥蓝红油炆芥蓝炆拌芥蓝韭菜蛋卷韭菜盒子韭菜面汤  
 豆皮炒韭菜韭菜花炒扁蛋韭菜炒羊肝卷心菜糖醋包菜卷心素番茄培根卷心菜汤泡菜墩卷心菜汤苦瓜苦  
 瓜炒鸡蛋凉拌苦瓜丝生炆苦瓜素酿苦瓜虾干大蒜炒双瓜畜肉类牛肉风味牛肉煲苏泊牛肉酸辣牛肉汤酱  
 牛肉五香酱牛肉麻辣牛肉青椒牛肉丝慈姑焖牛肉牛里脊家常焗牛肉丝炒杂烩干烧牛肉片黑椒煎牛排干  
 邑辣汁牛扒牛腩菠萝卤牛腩番茄炖牛腩莲藕煨牛腩芝麻茴香煲牛腩萝卜酒酿烧牛腩牛腩四宝大蒜烧牛  
 腩牛腱木耳牛腱汤萝卜辣味牛肉煲牛肚炒牛肚丝黄芪炖牛肚猪肉鱼香碎滑肉鱼香肉丝香炸丸子锅包肉  
 辣子肉丁苦瓜镶肉环百叶蒸肉猪里脊糖醋里脊椒雪肉片青椒酱爆肉焦熘里脊猪柳扁豆卷猪五花肉红椒  
 炒花腩风味蒸肉猪排骨辣味芝麻骨秘制糖醋排骨酱排骨蒜酱焖大肉排红烧排骨猪肘子水晶肘子东坡肘  
 子猪肝青蒜猪肝川味猪肝羊肉葱爆羊肉家常爆羊肉山楂萝卜羊肉煲辣炒羊肉丝羊肉熏酱茄红桥羊肉焦  
 熘羊肉栗子羊肉汤羊里脊盐爆里脊油泼羊肉羊肝羊肝炒菠菜羊肝粥羊肋肉栗子焖羊肉手把羊肉羊腿肉  
 剁椒羊腿肉羊肉圆菠菜汤羊排红焖羊排红柿炖羊排首乌羊排汤羊排粉丝汤红酒烧羊排禽蛋类整鸡果汁  
 鸡块百果鸡煲酒香大盘鸡炒辣子鸡块湛江白切鸡美味鸡丝干炸鸡块麻油鸡乌鸡银耳银杏乌鸡汤乌骨鸡  
 莼菜汤节瓜豆乌鸡汤山药莲子煲乌鸡大枣乌鸡煲鸡腿肉可乐焖鸡腿文昌鸡麻辣鸡腿鱼香鸡粒茄子煲家  
 味嘟嘟鸡香酥鸡腿豆豉葱白炖鸡腿.....菌豆类水产类五谷类

<<特色风味吃大众菜>>

章节摘录

插图：

## <<特色风味吃大众菜>>

### 编辑推荐

《特色风味吃大众菜》：营养功效说明茄子：茄子纤维中所含的皂草苷可降低胆固醇，而茄子紫皮中富含的维生素：和维生素P，可保护心血管，适用于防治慢性病。

食材储存介绍新鲜牛肉有光泽，红色均匀稍暗，脂肪呈洁白色或乳黄色：气味新鲜正常。

表面味甘或有风干膜，触手是不沾手，指压后凹陷处能立即恢复。

十余种菜品口味，满足不同口味老饕食客。

菜品制作大解析原料+调料+烹饪方法每道菜品附烹饪技巧以及海量要点提示全书精选500种醇厚香浓精品菜肴足不出户尝鲜、咸、酸、辣、甜无尽美食常见食材菜品制作大解析

<<特色风味吃大众菜>>

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>