

<<零起点学做家常菜>>

图书基本信息

书名：<<零起点学做家常菜>>

13位ISBN编号：9787538449808

10位ISBN编号：7538449809

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>

<<零起点学做家常菜>>

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《零起点学做家常菜》，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、14种基础烹饪技法，道道经典。做法超简单，让每个人都能吃到真正的好滋味。

2.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。

这些就是高手们多年烹饪经验的总结，他们将自己对生活的热情凝结在厨房的一片小天地里，他们亲手创造出一道道美味营养的菜肴，将这些色香味俱全的菜肴拍成色彩绚丽的图片，这些图片不仅得到了家人的喜爱，也收获了千万读者的喜爱，还得到万千网友的认可。

书中汇集很多好的烹饪方法，如果您也是烹饪爱好者，希望提出好的建议或意见，感谢您一直以来对我们的支持，谢谢！

<<零起点学做家常菜>>

内容概要

本书是高手们多年烹饪经验的总结，他们将自己对生活的热情凝结在厨房的一片小天地里，他们亲手创造出一道道美味营养的菜肴，将这些色香味俱全的菜肴拍成色彩绚丽的图片，这些图片不仅得到了家人的喜爱，也收获了千万读者的喜爱，还得到万千网友的认可。

<<零起点学做家常菜>>

书籍目录

猪肉分档图牛肉分档图鸡肉分档图羊肉分档图食材的加工处理畜肉类猪腰子宫保腰块双椒爆腰花辣子八宝腰丁田七杜仲猪腰汤凤尾菇煲猪腰猪心尖椒炒猪心黄瓜拌猪心麻辣猪心猪心当归汤参茸猪心煲猪五花肉白肉血肠五花肉萝卜花生汤家常小炒肉川香回锅肉传统熘肉段绍兴卤肉干菜焖腩肉干豆角海带焖肉猪蹄猪蹄筋黄豆汤花生猪蹄汤猜肉口蘑炒肉甜椒炒肉丝辣子肉丁肉丝炒三丝清炒肉片鱼香碎滑肉烧肉地三鲜红枣木瓜猪肉煲糟香猪肉汤冬菇冬笋肉丝汤猪排骨秘制糖醋排骨生炒小排骨胡萝卜黄豆煲排骨酱排骨彩玉煲排骨猪里脊肉滑熘里脊什锦炒里脊滑炒里脊京味酱爆肉糖醋里脊猪肝熘肝尖拌肚丝猪耳干层脆耳蒜泥耳片猪肚炒肚丝白果腐竹猪肚汤猪大肠熘肥肠锅烧大肠羊腿肉家香羊肉葱爆羊肉羊肉羊肉丸炖冬瓜板栗红枣烧羊肉十补羊肉煲腐竹羊肉煲辣炒羊肉丝精盐爆羊肉凉拌羊肉丝羊排滋补羊排羊肉山药青豆汤红焖羊排蒜仔焖羊排羊肉大补汤羊里脊肉油泼羊肉滑炒羊肉羊腩胡萝卜炖羊腩黄焖羊肉牛尾牛尾煲莲藕番茄牛尾牛舌番茄牛舌醋椒浸牛舌个蹄筋酸辣蹄筋汤葱烧蹄筋牛腩番茄炖牛腩咖喱焖牛腩牛肉家常焗牛肉家常烤牛肉水煮牛肉片酸辣牛肉汤麻辣牛肉牛里脊肉葱香牛扒豆干牛肉丝牛腱五香牛肉牛肉窝蛋牛百叶油爆百叶蒜香牛百叶水产类蟹蟹黄三丝羹葱姜炒飞蟹番茄炒蟹蛋黄炯飞蟹红焖花蟹虾仁宫爆大虾醉基围虾河虾盐水小河虾椒酥河虾银鱼银鱼炯蛋奇味银鱼排泥鳅红烧泥鳅家常炯泥鳅鲤鱼麻婆豆腐鱼赤豆炖鲤鱼五香鱼焦熘鱼片红烧鲤鱼鲫鱼酥卤鲫鱼鲫鱼过河清炖鲫鱼汤葱烧鲫鱼怪味鲫鱼扇贝蒜蓉粉丝蒸扇贝豉椒蒸扇贝草鱼宫保鱼丁西湖醋鱼草鱼怀珠五香瓦块鱼五柳鱼鱼头豆腐汤生烧鱼脸鱿鱼家乡小炒香辣鱿鱼汤油爆双花酥炸鲜鱿球爆炒鱿鱼鳕鱼糖醋鳕鱼鳕鱼酱汤冬菜蒸鳕鱼鱼肉芒果咖喱汤鲈鱼鲜鱼野菜汤五彩滑鱼片醋浇鲈鱼菊花鲈鱼清蒸鲈鱼海带海带芽什蔬汤炆拌海带丝鳊鱼龙井鱼片松仁鱼米.....蔬菜类菌豆类禽蛋类五谷类索引

<<零起点学做家常菜>>

章节摘录

插图：

<<零起点学做家常菜>>

编辑推荐

《零起点学做家常菜》：原料选购原则优质的鳊鱼眼球突出，角膜透明.鱼鳃色泽鲜红，腮丝清晰，鳞片完整有光泽，不易脱落，鱼肉坚实、有弹性。

权威加强版精选500种醇厚香浓精品菜肴，零起点冲击烹饪高峰常见食材嗷嗷好吃，简单易做

<<零起点学做家常菜>>

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>