

<<鸡鸭鱼肉菜>>

图书基本信息

书名 : <<鸡鸭鱼肉菜>>

13位ISBN编号 : 9787543667273

10位ISBN编号 : 7543667274

出版时间 : 2011-10

出版时间 : 青岛出版社

作者 : 美食生活工作室

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>

<<鸡鸭鱼肉菜>>

内容概要

“天天新口味365”系列美食图书是由美食生活工作室精心打造的又一系列精品图书。本系列图书汇集了上千款美味易做的家常菜肴，能极大地丰富您家的餐桌。

“新口味”是《鸡鸭鱼肉菜》的最大看点，就是利用同一种食材，运用不同的烹饪方法；或用同样的烹饪方法，换以不同的食材烹制出新的菜肴。

教您举一反三，变化创造出更多、更可口的菜肴。

天天新口味，天天新生活。

愿这套“天天新口味”系列美食图书能给您的生活增添更多的滋味和色彩。

<<鸡鸭鱼肉菜>>

书籍目录

1 烹饪小窍门

如何炒出鲜嫩多汁的鸡丁
怎样煲出清澈爽口、无腥味的鸡汤
如何用烤箱烤肉
猪肉怎么煎更鲜嫩
切出美味肉片有诀窍
炒肉丝如何避免粘连和粘锅
肉类如何煮出鲜嫩原味
如何炒出鲜嫩的牛肉
煎鱼如何不溅油
巧烹鱼片不散
巧做鱼汤
清凉白切鸡
百家成鸡皇
(新)卤水鸡
怪味鸡
(新)芥末鸡
(新)棒棒鸡
生菜拌鸡丝
(新)黄瓜拌鸡丝
芥末冻粉鸡丝
(新)鸡丝拌冻粉
梅酱拌鸡片
(新)辣味鸡肉
(新)红油萝卜、鸡丁
翡翠凤爪
尖椒鸡胗
(新)炝双脆
凉拌橘子鸭
(新)凉拌鸭脯
特色拌鸭肠
(新)麻辣鸭肠
芥末鸭掌
(新)辣拌鸭掌
卤水鸭下巴
(新)橙香卤水鸭翼

2 禽肉类 (鸡肉、鸭肉)

热菜
枸杞香菇炒鸡丝
(新)香菇鸡粒煎蛋饺
(新)香菇沙锅鸡
鸡丝炒南瓜
(新)木瓜炒鸡丝
(新)青蒜炒鸡丝

<<鸡鸭鱼肉菜>>

油淋荷叶鸡丝
(新)油淋丝瓜鸡
(新)油淋鸡腿
宫保鸡丁
(新)黄酱爆鸡丁
鲜果炒鸡丁
(新)莲子鸡丁
菠萝鸡块
(新)菠萝炒牛肉
(新)菠萝鸡片汤
杭椒炒鸡球
(新)豉椒凉瓜炒鸡球
尖椒苦瓜炒鸡丁
(新)青椒炒鸡丁
咖喱香叶鸡
(新)咖喱鸡块
(新)印尼咖喱鸡翅
毛豆烧仔鸡
(新)三杯仔鸡 ,
(新)田螺鸡
栗子烧鸡
鸡肉生菜包
(新)盐爆鸡条
粽香黄米鸡
口蘑蒸鸡
盐焗鸡
三鲜香菇卷
轰炸鸡
(新)炸鸡托
虾酱煎仔鸡
(新)黑椒煎小嫩鸡
龙锤凤翅
(新)炸八大锤
蜜汁鸡肉串
乳香鸡翅中
(新)蒜香翅中
烟熏酱鸡脖
(新)炭烤鸡脖
蚝油凤爪
煎胗肝
家乡煎蛋角
桂花蛋沙卷
(新)雪丽豆沙
京葱鸭块
(新)菠萝鸭块
烟柳鸭丝
(新)生炒烤鸭丝

<<鸡鸭鱼肉菜>>

凉瓜鸭片
(新)蟹味菇炒鸭条
啤酒鸭
酱爆白果鸭丁
(新)彩椒炒鸭丁
(新)脆椒鸭丁
臊子猴头烩鸭脯
熏板鸭
果仁全鸭
芝麻鸭
汤煲
香菇土鸡汤
(新)玉米冬瓜土鸡烫
(新)沙锅野鸡
椰汁杞枣炖母鸡
(新)海南椰煲鸡汤
(新)柚子肉炖鸡
荸荠鸡块
(新)海蜇荸荠汤
五元补鸡
(新)龙眼鸡汤
群菇炖小鸡
(新)蘑菇炖鸡
冬虫夏草炖小鸡
(新)虫草桂圆鸡汤
鲜奶炖鸡汤
(新)羊奶炖猪蹄
芥菜鸡丸
(新)珍珠鸡丸
百合乌鸡参汤
(新)人参乌鸡汤
沙锅枸杞乌鸡
银耳鸡肝汤
(新)香菇鸡肝汤
(新)鸡肝粥
冬菇凤爪汤
(新)荔枝鸡爪汤
榨菜蛋花汤
(新)芥菜鸡蛋汤
翠玉豆花鸡
(新)翠玉鸡丝汤
(新)鸡豆花
火鸭芥菜汤
蚕豆鸭汤
栗子煲老鸭
(新)冬瓜火腿煲老鸭
鸡肉海参汤

<<鸡鸭鱼肉菜>>

(新)薏米鸭肉冬瓜海参汤

什锦鸭羹

(新)青鸭羹

沙参玉竹老鸭汤

虫草鸭块汤

龙眼炖鸭

(新)清炖麻鸭

3 鱼肉 (淡水鱼类、海水鱼类)

凉菜

拆冻鲫鱼

凉粉鲫鱼

莴笋拌鲈鱼片

(新)莴笋拌鲫鱼

韭菜丁香鱼

(新)酸辣丁香鱼

香葱拌银鱼

(新)花生银鱼

老板鱼干

(新)拌鳕鱼片

热菜

酱汁鱼

(新)酱烧鲳鱼

(新)酱焖黄花鱼

糖醋鲤鱼

葱姜焗鲤鱼

鳞香鲫鱼

(新)荷包鲫鱼

(新)怪味鲫鱼

葱油鲜鲢鱼

红焖鲢鱼

红烧草鱼

(新)红烧鱼排

(新)红烧臭鳜鱼

花椒鱼片

(新)糟溜鱼片

(新)泡椒炒鱼球

锅贴蛋黄鱼

锅贴平锅鱼

鱼片春笋

富贵鱼

煎玉米鱼饼

三鲜青鱼片

腰果黑头鱼

(新)滑炒黑鱼丝

香辣鲈鱼

炝鲈鱼片

鲜柠鲈鱼

<<鸡鸭鱼肉菜>>

粟米鲈鱼块
(新)黑椒鲈鱼条
清蒸鲈鱼
(新)清蒸凤尾鱼
(新)清蒸黄花鱼
漓江啤酒鱼
啤酒炸舌头鱼
香脆银鱼
(新)桂香炒银鱼
麻辣泥鳅
(新)泥鳅炖豆腐
鳝爆虾
(新)蒜子烧白鳝
(新)七彩鳝鱼丝
生燜鮠鱼
(新)粉蒸鮠鱼
(新)鱼腩烧茄子
椒麻黄花鱼
(新)椒麻鲈鱼条
干煎黄花鱼
(新)干煎带鱼
鲜花生烧黄鱼
芝麻海苔酥黄鱼
(新)油煎带鱼
酥焖带鱼
纸包带鱼
锅烧鲳鱼
干烧鲳鱼
炭烤干鱼
(新)蒜蓉烤银鳕鱼
辣炒海鳗
(新)秘制鳗鱼
香煎三文鱼
(新)烟熏三文鱼
金银鱼丁
(新)剁椒牙片鱼
汤煲
鲤鱼山楂汤
黑豆鲤鱼汤
(新)赤豆鲤鱼
鲤鱼汤
(新)黄酒鲤鱼
杜仲鲤鱼汤
(新)薏苡仁蒸鲤鱼
冬瓜鲤鱼
鲤鱼炖豆腐
香菜皮蛋浸鲤鱼

<<鸡鸭鱼肉菜>>

鲫鱼豆腐汤
(新)鲫鱼豆芽汤
山药鲫鱼汤
(新)香菇鲫鱼汤
节瓜鲫鱼汤
(新)番茄鲫鱼汤
鲫鱼菠菜羹
(新)鲫鱼菜花羹
松蘑鲢鱼头
丝瓜鲢鱼滋补汤
家常烧鲅鱼
(新)蒜子烧鲅鱼
软煎鲅鱼
(新)家常煎鲅鱼
煎封冰鲜带鱼
(新)椒盐带鱼条
清炖鮰鱼
(新)鮰鱼鸡蛋
鸡丝鳝鱼汤
青豆鱼头汤
(新)八珍大鱼头
(新)玫瑰野菌煨鱼头
黑木耳鲳鱼汤
木瓜银耳炖黑鱼汤
宋嫂鱼羹
醋椒鲈鱼汤
(新)百合淮山鲈鱼汤
清汤鱼条
(新)汆鱼丸
双冬黄鱼汤
(新)虫草灵菇炖黄鱼
黄鱼羹
苘蒿炖带鱼
天麻炖鲤鱼
茶香鲅鱼丸
奶油鳕鱼汤
海鳗汤
芋儿鱼
(新)酸梅炖梭鱼
小白菜熬鲐鱼
(新)香椿鲐鱼

4 畜肉类 (猪肉、牛肉、羊肉、兔肉)

热菜
汤煲

<<鸡鸭鱼肉菜>>

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>