

<<百道家常菜分步详解>>

图书基本信息

书名：<<百道家常菜分步详解>>

13位ISBN编号：9787802026988

10位ISBN编号：7802026989

出版时间：2008-10

出版时间：中国人口出版社

作者：盛夏

页数：217

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>

<<百道家常菜分步详解>>

前言

记忆里最温馨的是妈妈在厨房里忙碌的身影，因此家常菜也总是给人如此温馨的情怀。虽然在现代人日益精致的生活中，“吃”所承载的内容越来越丰富，人们对“吃”的要求也越来越高。但是，当人们在餐馆中品尝完各地风味美食后，涌上心头的还是对家常菜的丝丝眷恋。

无论是从健康还是从经济的角度出发，餐馆都不是人们的最佳选择。那么，能不能在家里做出既经济又美味的家常菜呢？为此，我们特地编写了本书，希望能帮助热爱烹饪的朋友提高烹饪水平，在自烹美食中享受无穷的乐趣。

在结构的编排上，本书从实用、方便的角度出发，主要按照菜的原材料进行分类。全书共分为蔬菜类、肉类、禽蛋类、水产类、五谷杂粮类、果品类，虽然所列菜目不多，但几乎囊括了日常生活中所有常见的食材，无论想做什么原材料的菜，翻开目录，你都能马上找到相关的美味佳肴。

在菜肴的选择上，本书强调的是“好吃、好做、实惠”。全书精心选编了100道家常菜，每道菜都各具特色，在选材、分步详解、特点上也都有详细、准确的说明。特别是分步详解，给厨房新手们提供了更多的烹饪经验，我们还特设了“大厨一点通”、“口味也可这样变”，“厨房小窍门”等栏目，让你在实际的操作中得到更多实用的信息，更加得心应手。

<<百道家常菜分步详解>>

内容概要

无论是从健康还是从经济的角度出发，餐馆都不是人们的最佳选择。那么，能不能在家里做出既经济又美味的家常菜呢？

为此，编者特地编写了《100百道家常菜分步详解》，希望能帮助热爱烹饪的朋友提高烹饪水平，在自烹美食中享受无穷的乐趣。

《100百道家常菜分步详解》共分为蔬菜类、肉类、禽蛋类、水产类、五谷杂粮类、果品类，虽然所列菜目不多，但几乎囊括了日常生活中所有常见的食材，无论想做什么原材料的菜，翻开目录，你都能马上找到相关的美味佳肴。

<<百道家常菜分步详解>>

书籍目录

蔬菜类红油香菇油菜鲜味冬瓜豆芽韭菜炒金钩干白菜豆腐辣酱汤苦瓜茄子肉酿山药皮蛋芦笋炒虾仁茼蒿菜炒蛋菠菜炒蛤蜊醋熘藕片橙香辣白菜蒜泥茼蒿干煸四季豆苦瓜炒香肠西芹炒双丝芦笋炒肉丝炸熘土豆荚南瓜肉丁菠菜玉米羹西兰花酱牛肉金针菇炒油菜荷兰豆胡萝卜炒肉片香椿炒蛋白绿双星爽口凉拌木耳Part 2肉类肝炒洋葱蒜香肉丁肉炒笋片牛肉豆干丝辣爆盐煎肉肉片蒜薹牛肉丸子汤沙茶酱牛肉辣炒豆豉牛肉牛肉末炒三丁牛肉蛋花汤连锅羊肉汤南瓜羊肉汤咖喱牛腩芝香洋葱牛肉子姜炒羊肉清爆羊肚腐竹煲羊肉沙锅羊肉胡萝卜炒羊肉丝青红椒炒腊肉Part 3 禽蛋类香滑鸡球重庆辣子鸡姜炒鸭片梅菜烧鸭姜丝炒蛋鸡蛋瘦肉煲鱼肚辣糊姜汁鸡子姜鸭脯咸蛋辣香苦瓜木耳炖鸡腿五宝炖鸡腿鸡蛋炒虾仁黑椒洋葱熘鸡蛋木耳莴笋拌鸡丝Part 4 水产类五柳鲤鱼丝翡翠虾球话梅蒸蟹咖喱烩鱼柳香油爆虾酱爆带子粒豉香生蚝麻辣牛蛙姜味桂花鱼老干妈香辣鲈鱼芥末香橙银鳕鱼香辣鱿鱼圈冬菜蒸鳕鱼爆炒鳝鱼丝Part 5 五谷杂粮类玉米橙汁虾糙米圆白菜卷糙米豌豆饭糙米笋片拌饭全麦红枣饭香烤五谷杂粮饭团荞麦面疙瘩汤黑米豆沙糕花生提子饭花生鱼头汤黄豆烩肝红豆拌白果牛肉玉米羹咸蛋黄玉米粒Part 6水果类Part 7 附录

<<百道家常菜分步详解>>

编辑推荐

《100百道家常菜分步详解》分步详解烹饪过程，轻轻松松一学就会。

营养丰富 简易实用 第一个步骤详尽细致，即使您不懂做菜，也可以一学就会。
汇集了南北特色，营养与美味并重，是令与菜系结合。
精心编选，制作方法浅显易操作，配料简单而常见，更适合居家烹饪。

<<百道家常菜分步详解>>

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>