

<<好学易做家常菜>>

图书基本信息

书名：<<好学易做家常菜>>

13位ISBN编号：9787121152757

10位ISBN编号：7121152754

出版时间：2012-1

出版时间：电子工业出版社

作者：典尚文化工作室

页数：128

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>

<<好学易做家常菜>>

内容概要

漂泊千万里之外，游子最难忘的是梦中的家乡，那山、那水、那风。交际觥筹交错之间，常常是回家后妻子做的家常饭菜最终让人踏实。家常菜以最熟悉的气息、最平易近人的姿态、最轻松爽口的味道，为我们最广大的普通人提供了最亲切、最踏实的生活享受和趣味。本书收录200余款家常菜，配有讲解详细的营养提示，所讲菜式均为家常易做类型，食材均为常见食材，方便购买。步骤详细，即使无烹调经验，也可按照提示操作。

<<好学易做家常菜>>

书籍目录

畜肉类

尖椒泡菜炒肉丝
锅巴肉片
爆炒肉末雪里红
蕨头炒腊肉
腊肉炒菜花
青椒炒火腿
年糕腊肉
尖椒炒猪耳
榨菜炒肉丝
京酱肉丝
川式小炒肉
干豇豆烧猪蹄
海带肘子汤
紫菜绿豆煨排骨
泡豇豆炒肉末
回锅肉炒拉面
黄瓜炒肉片
黄豆烧猪手
西芹排骨
老干妈煎肉
木须肉片
木耳肉片
蘑菇木耳滑肉片
腊肉炒鸡枞菌
姜汁肚丝
鱼香肉丝
飘香排骨
糖醋排骨
红酒里脊
芋头回锅肉
酱肉丝
凉粉白肉
冲菜白肉片
红枣煨肘
茶树菇烧肉
蚝油木耳排骨煲
竹笋老腊肉
青椒烩猪耳
松茸炖猪蹄
芽菜烧肉
酸萝卜肚条
山椒爆黄喉
辣子脆肠
椒麻脆肚丝

<<好学易做家常菜>>

.....
禽肉类
水产及其他

<<好学易做家常菜>>

章节摘录

版权页：插图：制作方法7，将牛肉切成粗丝，用盐、料酒、水豆粉码味；胡萝卜、白萝卜切丝；芹菜改成寸节；用味精、鲜汤、胡椒粉、水豆粉兑成滋汁。

2.炒锅置旺火上，放油烧至四成热，下牛肉丝炒至散开发白，放少许干辣椒、豆瓣炒出色，下姜蒜丝炒香，再下胡萝卜丝、白萝卜丝、芹菜翻炒至断生，烹入兑好的滋汁，簸匀起锅装盘即成。

操作要领原料搭配应适量，要体现出色彩的艳丽。

牛肉丝应上足浆，且用低油温炒制。

豆瓣、滋汁和码味的牛肉丝中均含有盐分，应注意作料的用量。

凉拌牛肉主料：牛肉250克。

辅料：酱油、醋、辣椒油、香油、白糖、蒜泥、花椒粉、味精、葱花、鲜菜（椿芽、芹菜、绿豆芽等）各适量。

<<好学易做家常菜>>

编辑推荐

<<好学易做家常菜>>

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>