第一图书网, tushu007.com

<<妈妈的烹饪书>>

图书基本信息

书名：<<妈妈的烹饪书>>

13位ISBN编号：9787121175381

10位ISBN编号：712117538X

出版时间：2012-8

出版时间：电子工业出版社

作者：姝岑

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

内容概要

一本妈妈们提升厨艺水平、突破关键点的家庭必备烹饪书。
选择从烹饪制作工艺入题，旨在突出本书主题——“烹饪书”，并对菜肴加以分类，炒拌煮烧蒸炖炸焖烤烩炝扒熘煎，样样俱全。
设置“经验分享”小板块，介绍每道菜制作过程的关键控制点，使读者实践起来更轻松，能从核心关节入手，提高自己的烹饪厨艺，解决读者所反映的在烹饪中按照食谱步骤操作，做完的饭菜质量并达不到预期的美味可口效果的问题，使读者从烹饪中得到成就感和满足感。

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

翻“炒”有理——嫩脆多汁 8
杭椒牛柳 10
果仁炒鸡丁 12
土豆炒胡萝卜片 14
蒜薹炒鱿鱼 16
西蓝花炒虾仁 18
芹菜炒香干 20
爽脆“拌”菜——鲜嫩清淡 22
糖醋白菜丝 24
蜜汁山楂拌瓜条 26
香辣菠菜 28
火腿银芽 30
凉拌海蜇皮 32
西芹玉米 34
特色“煮”食——清鲜软烂 36
水煮牛柳 38
水煮鱼 40
酸菜鱼 42
豆皮鸡丝 44
茼蒿煮肉片 46
开水白菜 48
越“烧”越香——软糯味浓 50
牡蛎烧豆腐 52
红烧猪肘 54
红烧狮子头 56
板栗烧菜心 58
红烧带鱼 60
酱烧四样 62
“蒸”更健康——鲜香嫩滑 64
茶叶蒸鲫鱼 66
清蒸武昌鱼 68
荷叶粉蒸肉 70
菇香蒸鸡 72
虎皮肉 74
鸡肉灌汤包 76
“炖”得营养——清香酥烂 78
山药炖乌鸡 80
萝卜炖羊排 82
冬瓜薏米鸭肉煲 84
竹笋炖鸡 86
黄豆炖猪蹄 88
凤爪炖香菇 90
“炸”出香脆——色亮鲜香 92
黄油鸡卷 94
软炸里脊 96

琥珀桃仁 98
酥炸茄盒 100
炸蛎黄 102
干炸丸子 104
“焖”有滋味——酥烂软嫩 106
油焖大虾 108
南乳肉 110
油焖白菜心 112
油焖茭白 114
罐焖牛肉 116
板栗焖鸡 118
“烤”至醇香——松脆焦香 120
蒜香蜂蜜烤鸡 122
串烧烤牛柳 124
香辣烤鳕鱼 126
迷迭香烤菌菇 128
秘制风味鸡翅 130
奶油烤杂拌 132
“烩”香“烩”色——鲜香软滑 134
什锦烩鲜蔬 136
烩生鸡丝 138
鱼米烩豌豆 140
双冬烩蹄筋 142
口蘑烩鸡脯 144
红烩肚丝 146
“炝”更清脆——清香爽脆 148
虾米炝拌芹菜 150
蒜泥椒油菠菜 152
腐竹炝莴笋 154
双椒炝拌瓜条 156
炝炒莲花白 158
炝拌土豆丝 160
“扒”得软润——醇厚不腻 162
瑶柱扒豆苗 164
冬菇扒油菜 166
扒冬瓜球 168
酱扒茄条 170
白扒口蘑 172
扒鸡腿 174
“熘”更嫩滑——鲜香软嫩 176
番茄鸡块 178
溜肝尖 180
醋溜鸡翅 182
鱼香排骨 184
桃仁油菜 186
墨鱼瓜片 188
“煎”具美味——香浓可口 190

橘汁煎猪排 192
菠菜生煎豆腐 194
软煎鲅鱼 196
茄汁煎牛肉 198
南煎香菇 200
香煎凤尾虾 202

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