

<<家常凉菜>>

图书基本信息

书名：<<家常凉菜>>

13位ISBN编号：9787229019495

10位ISBN编号：7229019494

出版时间：2010-4

出版时间：重庆

作者：《快乐厨房》编委会 编

页数：191

字数：300000

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>

## &lt;&lt;家常凉菜&gt;&gt;

## 前言

好学易做家常菜也许您是第一次下厨房的新手，想快速掌握几道拿手好菜；也许您已经是做菜的，老手了，但总是脱离不开“老三样”做来做去，不但家人吃腻了，就连自己做起来也没有了新鲜感。如何提升自己的厨艺，让新手变老手，老手变高手呢？怎样才能使饭菜色、香、味俱全而又营养丰富呢？如何才能使自己在厨房中收获成功的乐趣呢？不用烦恼，我们着眼于寻常百姓家，详细讲述了数百道最家常菜肴的制作方法，让您做起菜来轻轻松松、游刃有余，做起菜来满口余香，念念不忘。

百吃不厌家常菜，营养搭配最健康不管是凉菜、热菜、汤羹粥或主食面点，我们都为您设计出了多种不同的营养搭配，不仅滋味鲜香、菜色变化丰富，更能满足您身体的各种营养需求。

无论是三五好友相聚还是宴请亲朋宾客，或是家庭日常用餐，都能找到亲朋好友最满意的菜肴厨艺巧升级，佳肴更美味做一道经典好菜，细节是关键。

本书详细地将食材的选择、搭配、处理，以及火候的控制、盛盘的装饰等每一个烹饪细节展现在您眼前，使做菜的新手一看就会，一读就懂，做菜的老手厨艺升级。

您还可以根据我们提供的菜式，举一反三，自主创新，让烹调成为一种智慧的展现。

烹调知识和技巧，给您最贴心的指导。

只要掌握了我们为您介绍的这些烹调技法和诀窍，加以最轻松的心情、最简单的原料、最快捷的烹调方法，相信您一定能烹制出一道道看似平凡、却大有味道的家常好菜。

一碗好汤，一道好菜，能让童年的记忆重现，让味蕾带来的欣喜在我们的餐桌上繁衍生息，一代又一代。

## <<家常凉菜>>

### 内容概要

川菜有着自身独特的魅力，喜食川菜的食客宁可吃到大汗淋漓、舌头麻木也不肯罢口。

川菜还是一个十分古老的菜系，可以追溯到秦始皇时期。

麻辣诱惑，是川菜特有的口味，水煮鱼、毛血旺、辣子鸡、麻婆豆腐.....汇聚于此的川味招牌菜让您的味蕾跃跃欲试，更有各式川味小吃让人流连，酸辣粉、小笼包、担担面.....

## &lt;&lt;家常凉菜&gt;&gt;

## 书籍目录

Part 01 川味经典热菜 喷香畜肉 牙签羊肉 泡豇豆煨排骨 大蒜烧肚条 水晶肘子 东  
 坡肘子 萝卜干炒腊肉 火爆肚片 甜椒香肚 豆腐干炒腊肉 芫爆里脊 香辣回锅肉  
 锅巴肉片 农家小炒肉 毛血旺 熘肥肠 椒盐肥肠 辣香月巴肠 干煸肥肠  
 肥肠豆花 五花肉炒豆腐干 鱼香肉丝 烟熏排骨 糖醋排骨 陈皮肉丁 白菜圆子  
 爆炒腰花 宫保肉花 荷叶蒸肉 粉蒸排骨 粉蒸肉 红烧大肉 红烧丸子 卤猪  
 肉 家常扒五花肉 红烧狮子头 川味泡菜肉末 辣椒小炒肉 水煮肉片 糖醋里脊  
 咸烧白 蒜香盐煎肉 鱼香午餐肉 蝴蝶猪头肉 锅巴肉片 麻辣腰片 香菇脑花  
 火爆腰花 焦炸肝尖 干煸牛肉丝 火爆双脆 辣子牛肉丁 麻辣牛肉豆腐 胡萝卜  
 炖牛肉 红油牛腱 肥牛豆脑 麻辣牛板筋 干烧牛蹄筋 红烧牛筋 五香牛腱肉  
 香碎牛柳 红烧羊肉 葱爆羊肉 回锅羊肉 清炖羊肉 椒盐小羊排 桂花羊肉 黄  
 焖兔肉 麻辣兔片 禽蛋 椒辣太白鸡 醋熘子鸡 香辣童子鸡 酥皮鸡翅 栗子炒鸡  
 块 陈皮鸡 荷叶粉蒸鸡 鱼香脆皮鸡 辣子鸡丁 贵妃鸡翅 纸包葱香鸡翅 火爆  
 胗肝 芙蓉鸡片 宫保鸡丁 生烧鸡翅 麻辣鸡脖 香辣鸡胗 八宝糯米鸡 三椒鸡  
 片 鱼香凤爪 豆腐干爆鸡丝 花椒鸡丁 成都子鸡 荷叶鸭子 魔芋烧鸭 姜爆鸭  
 丝 焖烧鸡心 香酥鸭 蛋酥鸭子 熘鸭肝 豉椒炒鹅肠 丝瓜炒鸡蛋 银杏鸭脯  
 酱爆鸭舌 红烧鸭舌 茄汁鹌鹑蛋 椿芽烘蛋 鱼香鹌鹑蛋 水产 清蒸鲈鱼 豆花  
 鱼片 剁椒鱼头 豆腐鲫鱼 葱酥鲫鱼 酸菜鱼 粉蒸鲑鱼 糖醋脆皮鱼 五福鱼丸  
 沙锅鱼头 鲜熘鱼片 辣子鱼块 豆豉鱼片 番茄鱼片 麻辣鱼条 豆瓣鲫鱼  
 三鲜鱼肚 回锅豆豉鲫鱼 泡菜烧带鱼 水煮鱼 泡菜鲫鱼 糖醋鱼片 麻辣带鱼  
 清蒸武昌鱼 清蒸乌鱼 红烧甲鱼 泡椒河鳗 酸辣鲈鱼 麻辣鳝丝 居家煮鳝鱼  
 酸辣鱿鱼丝 沙锅鱿鱼 黄瓜木耳炒海螺肉 一品海参 香辣肉蟹 鱼香大虾 葱辣大  
 虾 凤尾虾 辣椒蟹 鱼香鲜贝 八珍豆腐 玉兰片猴头菇 干烧草菇 菌豆 竹荪  
 四素 竹荪白果 山药烩香菇 蚝油凤尾菇 鱼香猴头菇 口蘑烧腐竹 干锅茶树菇  
 芥蓝鸡腿菇 香辣豌豆 海带炖豆腐 醉豆花 鱼香毛豆 雪花扁豆泥 东坡豆腐  
 蔬菜 醋熘白菜 清汤白菜 板栗白菜 鱼香白菜卷 青椒炒茄丝 白汁菜心 酿尖  
 椒 辣汁茄丝 鱼香茭白 虎皮尖椒 干烧茭白 酱烧茭白 醋熘黄瓜 香辣苦瓜条  
 酿苦瓜 素炒山药片 香酥山药 油焖春笋 酱烧冬笋 干煸冬笋 鸡丝炒冬笋  
 香油鸡蛋土豆 酸辣土豆丝 青椒土豆丝 酱烧茄子 鱼香茄饼 豆瓣茄子 鱼香茄  
 子 香葱土豆片 青椒炒藕丝 清炒豌豆苗 麻辣冬瓜 清炒荷兰豆 泡椒四季豆  
 干煸四季豆 韭黄炒干丝 扒双素 明珠菜心 烧菜花 芹菜白果 糖醋炆圆白菜  
 萝卜丝炒蕨根粉 红烧萝卜 裹炸香芹 水晶南瓜 炸香椿 酸辣西葫芦 泡豇豆炒肉  
 末 素炒胡萝卜 炆炒空心菜 咸蛋黄焗南瓜 豆豉红椒炒空心菜梗 正宗川味Part 02 川  
 味正宗凉菜Part 03 川味汤羹、美食小吃

<<家常凉菜>>

章节摘录

插图：

<<家常凉菜>>

编辑推荐

《精选家常菜谱(彩图版)》：不可不学的营养美味家常菜，百吃不厌的经典好味道。

<<家常凉菜>>

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>