## <<家常川味小炒>>

#### 图书基本信息

书名:<<家常川味小炒>>

13位ISBN编号: 9787501956708

10位ISBN编号:7501956707

出版时间:2007-1

出版时间:中国轻工业出版社

作者:张睿 编著

页数:80

字数:100000

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

## <<家常川味小炒>>

#### 内容概要

不需要花费昂贵,不需要大费周折,只要你用心挖掘,美味其实一直在我们平凡但不平淡的一日三餐中。

我们坚持这样的理念——关注家常生活,关注日常餐桌!

我们一直不懈地追求——让百姓的每一餐吃得精彩,让百姓的餐桌更加丰富!

为此,我们从家庭厨事必备的角度出发,精心策划,为您献上了这套新的"现代人·大众美食系列"丛书。

本套丛书继第一批推出10本后,第二批又推出7本:《家常川味小炒》《自制风味菜》《巧做家常酱》《家常烹饪技法》《家常西餐》《下餐小菜》《家常熟食巧变化》。

本套丛书从"家常""基础"入手,从零开始,先讲解原料和原料加工,然后把家庭中最常见的菜式、最基础的做法,一一详细解析,让您即使初入厨房,拿一本精美的小书也能轻松调理菜饭汤水,照料好家人的肠胃和身体。

10元的定价,全彩页呈现,精心的编撰,精致的设计,使"大众菜谱系列"具有很高的性价比。本套书不求菜式的杂和多,但求菜式的家常、经典、健康,并且不局限于单个菜式介绍,而是让您通过阅读我们的菜谱掌握同类菜肴的烹调技能,触类旁通,帮您迅速完成从新手到高手的转变,使入厨变成轻松的享受。

为了使您的餐桌更加丰富多彩,我们还会陆续推出更多、更好、更贴心的家庭厨事图书,以此回 馈您多年来对轻工版《大众菜谱》的支持和关心。

## <<家常川味小炒>>

#### 书籍目录

麻辣香浓川菜香 川菜的主要味型 川菜的主要调味料 川菜常用调味汁的调制 家常川菜烹饪方法 家常川菜经典小炒 鱼香肉丝 辣仔鸡 小煎仔鸡 宫保鸡丁 姜爆鸭丝 葱炒地耳 火爆腰花 大 千羊肉 鱼香猪肝 早蒸回锅肉 回锅腊肉 生爆盐煎肉 麻婆豆腐 家常豆腐 家常海参 脊丝 榨菜肉丝家常川菜其他热菜 水煮牛肉 酱烧茄子 家常干丝 芽菜咸烧白 干煸苦瓜 泡菜 回锅肉 烧羊肉 辣子兔肉 萝卜连锅汤 毛血旺 家庭贵州鸡 糊辣汤 酸菜鱿鱼 大蒜鲶鱼 常鳝鱼 豆瓣鱼 干烧鲤鱼 泡菜鱼 豆腐鲫鱼 凉粉鲫鱼 奶汤氽鲫鱼 肉末豆花 炝炒西兰花家 常川菜川味凉菜家常川菜川味小吃

# <<家常川味小炒>>

### 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