

<<家常菜好吃的秘密>>

图书基本信息

书名：<<家常菜好吃的秘密>>

13位ISBN编号：9787506481144

10位ISBN编号：7506481146

出版时间：2012-1

出版时间：中国纺织出版社

作者：吕宏宾

页数：127

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>

## <<家常菜好吃的秘密>>

### 内容概要

本书内容简介：好吃，好学，好味，好做，独家秘诀，三餐更香。  
经典美食搭配，营养美味两相宜，美味家常菜，精挑细选，让食欲大增，大厨传授你如何烹制出好吃的家常菜秘诀，一本老幼皆宜，一学就会的家常菜肴书。

## <<家常菜好吃的秘密>>

### 作者简介

吕宏宾，高级烹饪技师，国家级评委，北京第三届烹饪大赛个人金奖获得者，饭店协会全国烹饪大赛个人金奖获得者，从业经验，北京五洲大酒店厨师，北京天伦王朝饭店高级主管，日本札幌菜香楼中餐料理厨师长，北京前门都一处餐饮有限公司厨师长。

<<家常菜好吃的秘密>>

书籍目录

Part1 畜肉类 活色生香，总是牵动你的味蕾

- 如何炒出滑嫩入味的肉丝
- 香菜爆羊肉
- 酸白菜炒回锅肉
- 京酱肉丝
- 排骨怎样做才能更好吃
- 红烧排骨
- 蒜香排骨
- 香煎牛排
- 橙子排骨
- 如何避免肉丸子散裂无弹性
- 煎丸子
- 糯米猪肉狮子头
- 红烧狮子头
- 浓汤萝卜牛肉丸
- 冬菜香丸子
- 肉丸子冻豆腐汤
- 腰花要怎么煮才不会老
- 杭椒腰花
- 百合腰花汤
- 猪腰枸杞汤
- 黄豆炒腰花
- 毛肚猪腰锅
- 百叶腰子汤
- 醉腰花
- 如何做出鲜嫩无腥味的猪肝
- 椒麻猪肝
- 玉米须猪肝汤
- 猪肝炒韭菜
- 芹菜猪肝煲
- 鸽蛋猪肝汤
- 猪肝炒黄瓜
- 酱爆猪肝
- 如何让牛肉既软嫩又快熟
- 红烧牛肉煲
- 红煨牛肉
- 红烧牛腩
- 水煮牛柳
- 蚝油杏仁炒牛肉
- 黄豆烧牛肉
- 冬笋红烧牛肉
- 如何去除羊肉的膻味
- 香炸羊腿
- 沙茶炒羊肉
- 红焖羊肉煲

<<家常菜好吃的秘密>>

菠菜炒羊肉

Part2 菌豆类 营养健康两相宜

辣香羊肉丝

芹菜香菇素炒

双冬烩鹅片

香菇啤酒鸡翅

草菇煨小肠

嫩笋豌豆杏鲍菇

香菇栗子煲

多种菌菇炒鸭肠

茶树菇烧五花肉

烧二冬

宫保杏鲍菇

如何去除豆制品的腥味

口蘑生菜炒蛋黄

虾仁菠菜浓汤

口蘑炒青豆仁

西红柿豆腐汤

肉末韭菜豆腐干

松花蛋豆腐

什锦豆腐

油豆腐如何才能入味

腊肉油豆腐暖锅

油豆腐土豆烧羊肉

油豆腐火腿汤

油豆腐炒小白菜

煎酿油豆腐

香菜拌油豆腐

Part3 蔬菜类 锦衣美食，快来享受一道饕餮大餐

蔬菜用冷水还是热水煮，才会更好吃

萝卜腐竹煲

苋菜豆腐羹

虾仁芥蓝羹

蔬菜怎么炒才会好吃

肉末酿茄子

香爆南瓜

笋香芥蓝

炒青菜时如何保持青菜颜色鲜绿

辣炒空心菜豆腐干

芥蓝炒鸭杂

空心菜炒牛肉

小炒黄瓜片

西蓝花怎么做才好吃

奶油银耳西蓝花

蒸生菜平菇

奶香蔬果沙拉

如何防止切好的茄子变黑

## <<家常菜好吃的秘密>>

烤椒拌茄子

鱼香茄子

酱烧茄条

酱爆茄子

长豆角焖茄子

如何快速去除西红柿的外皮

酸汤酥肉

西红柿虾仁

猕猴桃西红柿牛肉

西红柿炖排骨

如何去除苦瓜的苦味

凉拌苦瓜

苦瓜藕丝

洋葱苦瓜鸡

苦瓜煨猪肉

苦瓜煨排骨

苦瓜炒鸡丁

保持凉拌蔬菜清脆口感的诀窍

.....

Part4 水产类 鲜香馥郁，让你的身体充满青春活力

Part5 禽蛋类 别有一番滋味在心头

<<家常菜好吃的秘密>>

章节摘录

版权页：插图：

## <<家常菜好吃的秘密>>

### 编辑推荐

《家常菜好吃的秘密》编辑推荐：煎、炒、烹、炸独家秘诀，绿色、健康、黄金搭档，金奖名厨亲身示范。

<<家常菜好吃的秘密>>

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>