第一图书网, tushu007.com

<<酸甜苦辣咸五味家常菜>>

图书基本信息

书名：<<酸甜苦辣咸五味家常菜>>

13位ISBN编号：9787508271590

10位ISBN编号：7508271599

出版时间：2011-11

出版时间：金盾出版社

作者：董国成

页数：74

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

董国成主编的《酸甜苦辣咸五味家常菜》是一本介绍五种口味家常菜的菜谱书。
本书分为酸、甜、苦、辣、咸五个部分，每个部分均介绍了味道的来源及菜例的详细制作过程，每个部分的菜例为40道，共计200道。
《酸甜苦辣咸五味家常菜》内容丰富，图文并茂，一菜一图，非常适合广大家庭阅读使用。

作者简介

董国成，高级烹饪师，现任青岛风色丽人美食文化管理服务工作室行政总监、执行主编。
曾在辽宁大连和山东青岛、龙口等地星级酒店和知名企业，担任厨师长、厨艺总监、行政总厨等职。
先后编著出版了《特色创新菜》、《风味家常小炒》、《新编家常凉拌》、《新编家常汤煲》、《新编过瘾川菜》等美食类图书，并在《中国大厨》杂志发表文章多篇。

第一图书网, tushu007.com

<<酸甜苦辣咸五味家常菜>>

书籍目录

第一部分 酸味菜肴
醋烹豆苗
酸味茭瓜
醋烹土豆片
酸香白菜
炒酸粉
香醋烹油菜
酸香包心菜
醋熘山药
酸味红肠小炒
醋烹竹笋
酸味冬笋
醋炒蕨菜
醋熘芹菜
酸味莴笋
醋熘肉末银牙
开胃黄豆芽
酸香柿子椒
酸汤煨鸽蛋
醋熘莲藕
瓜片酸味腐皮
老醋火爆木耳
酸味瓜片
香醋熘肉片
老醋香菜肉丝
青菜酸味肉
回锅香酥五花
五花香醋芋头
包心菜醋熘猪肝
老醋爆三样
鸡胗醋烹芹菜
竹笋酸味鸡胗
鸡胗粒老醋青菜
酸菜爆大肠
米醋茭瓜煨大肠
酸汤烩猪肺
老醋烹猪肺
开胃牛肚
菜帮醋熘牛肚
醋焖酱牛肚
酸香芹菜牛肚
第二部分 甜味菜肴
挂霜花生米
花生仁糖爆饼子
甜味瓜块

第一图书网, tushu007.com

果味瓜丝
回甜小炒
糖稀土豆块
糖挂地瓜
柿子椒甜味番茄
糖色煨豆腐
果味豆腐
鸭黄甜味炯山药
红枣煨白耳
莲子炒青瓜
甜蒜爆青菜
香甜玉米粒
冰糖芋头
干煸红薯
糖焗鹌鹑蛋
爆炒青菜拼雪饼
香甜胡萝卜
土豆番茄炒木耳
甜梨炒青瓜丝
红枣苹果炒三丁
香甜南瓜丁
炒三色南瓜
鸡黄爆平菇
瞪汁平菇条
眄克力煨山药
奶酪油菜
香甜青瓜烙
果味肉丝
甜椒炒肉片
糖味里脊片
番茄果味凤片
糖焗鸡肉丸
鸡肉丸烩苹果丁
番茄酥排骨
银耳煨排骨
可乐果味鸡翅
大枣煨鸡翅
第三部分 苦味菜肴
清炒苦瓜
鸽蛋炒苦瓜
花生仁爆凉瓜
苦瓜炒火腿蛋
洋葱爆凉瓜
苦瓜炒枸杞
番茄炒凉瓜
小炒木耳苦瓜
苦菊炒蛋

米粒炒苦菊
虾皮爆苦菊
蒜香苦菊
小炒蕨菜
老厨虾米蕨菜
蕨菜炒米粒
青瓜萝卜炒杏仁
杏仁炒番茄
菠菜爆杏仁
杏仁炒竹笋
蒜蓉莴笋叶
麻酱莴笋叶
肉末粉条爆莴笋
芹菜叶肉丸
油泼芹菜叶
萝卜叶炒肉
萝卜叶小豆腐
红肠爆萝卜叶
菊花爆木耳
油菜炒菊花
香滑猪肝
黑耳柿子椒爆猪肝
香脆猪肝
油泼猪肝
泡椒蒸猪肝
洋葱爆猪肝
羊肝炒芹菜
蒸吃羊肝
干锅羊肝
羊肝炒青瓜
柿子椒烧鹅肝
番茄煨鹅肝
鹅肝扒油菜
第四部分 辣味菜肴
辣爆芹菜土豆条
辣煸香芹
酱油烹辣椒
辣椒炒番茄
香辣豆腐皮
腐皮银牙爆红椒
泡椒爆银牙
辣椒炒鹌鹑蛋
辣椒炒山鸡蛋
油焖辣椒
辣炒瓜
橄榄油辣爆瓜块
辣炒包心菜

第一图书网, tushu007.com

肉末辣炒山木耳
油菜腐皮炒干椒
干煸豆腐皮
香辣西葫芦
辣炒南瓜
干煸南瓜条
辣爆肉丝
香辣肉片
包心菜泡椒煮肉片
辣味里脊
辣烧回锅里脊
辣爆五花肉
过瘾五花肉
山椒煨鸡块
香酥鸡块
叁椒煸鸡块
辣烧鱼块
回锅辣烧鱼
富贵煎鱼片
香辣鱼排
辣汤煮鱼块
老厨水煮鱼
辣炒鱿鱼须
开胃鱿鱼花
小米辣爆鱿鱼条
第五部分 咸味菜肴
蚝油油菜
咸辣子酱烹油菜
雪菜肉丁米粒
雪菜豆丁火腿
酱烹青椒
葱爆三丁
面酱烧土豆
酱爆豆腐
豆腐烧雪菜
酱菜炒红肠
家常炒豆皮
豆皮爆木耳
酱豆煨莴笋
蚝油莴笋
酱爆茭瓜
小炒茭瓜
虾皮烹芹菜
芹菜炒粉皮
红肠炒榨菜
咸味小炒
家常炒咸菜

第一图书网, tushu007.com

<<酸甜苦辣咸五味家常菜>>

咸味爆三丝
雪菜烩咸肉
蚝油炒青瓜
青瓜炒酱菜
酱爆圆葱
葱香腐乳烧青椒
酱爆肉丁
煎咸肉
虾皮肉末煎蛋
酱炸茄盒
肉末烧紫茄
蚝油鸡片
米粒雪菜炒鸡丁
咸味鸡柳
酥炸翅根
椒盐鸡翅
红焖翅根
酱焖鱼块
腐乳烧鱼

<<酸甜苦辣咸五味家常菜>>

编辑推荐

在眼花缭乱的美食菜谱中都是在说怎样做菜、怎么吃有营养，但没有一本以酸甜苦辣咸划分的较为详细的菜谱书。
酸、甜、苦、辣、咸，这五种味道不仅满足了人们的味觉需求，也和健康息息相关。
　董国成主编的《酸甜苦辣咸五味家常菜》分为五个部分，分别为酸、甜、苦、辣、成。
在每个部分都介绍了味道的来源及菜例的详细制作过程，每个部分菜例为40道，共计200道口味不同的菜肴，且都选自不同的菜系。
让读者朋友一目了然地找到自己想吃的口味，做出从来没有过的味道，同时让您的厨艺大大提高，亲手为亲朋好友烹制出口味不同的菜肴是多么开心的事情啊！

第一图书网, tushu007.com

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