

<<我家绝活家宴菜>>

图书基本信息

书名：<<我家绝活家宴菜>>

13位ISBN编号：9787532395002

10位ISBN编号：7532395006

出版时间：2008-8

出版时间：上海科学技术出版社

作者：裴璐 编

页数：418

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>

## <<我家绝活家宴菜>>

### 前言

人们普遍将“民以食为天”理解为“民以吃为最大的事”，其实它的本意应该是：五符食粮是老百姓生存的基本依靠，但是，从普遍的错解中，反映出了普遍的愿望，那就是希望吃饱吃好，而且要翻翻花头，不断有所改善。

这是生命的需求，是人间烟火永远不熄的精神作用力。

只要是“吃自己的”，又不铺张浪费，就无可厚非。

编辑《我家绝活家宴菜》这本书的目的，就在于顺应人们的普遍愿望、合理需求，在家庭菜肴的制作上提供切实可行的帮助，让大家吃得更有质量、更称心、更精彩。

人类的衣食住行都有着文化。

那么，文化是什么呢？

“文化是一种已经变成了习惯的生活方式和精神价值，是可以交流、传承的东两。

”所有文化无不是在长期实践中形成的。

就拿我国的“食”来说，其中奥妙无穷，所以才有了同家和各省市的“食文化研究会”，专门做这方面“交流、传承”的事。

中国人讲究吃是出了名的，讲究荤素搭配，讲究色香味形、百菜百味，还讲究食补。

不但要满足胃，而且要满足嘴，甚至还要使视觉、嗅觉皆获得满足。

毛泽东同志曾经说过，一个中药，一个中国菜，这是中国对世界的两大贡献。

如果把中国各帮各派的菜谱全部搜集、印刷出来，肯定是全世界最厚的。

## <<我家绝活家宴菜>>

### 内容概要

《我家绝活家宴菜》汇集了来自于千百户家庭提供的菜品。有传统菜、时尚菜，其中也不乏“随心所欲”做出来的独门菜。它们的共同点是“食材易购，绿色健康；菜品齐全，操作不繁；来自民间，适应面广。”《我家绝活家宴菜》中对菜品分类，从食材的选择、搭配到烹饪过程，皆有具体提示，一目了然，可以各取所需办出一桌有模有样的家庭宴菜。

## &lt;&lt;我家绝活家宴菜&gt;&gt;

## 书籍目录

一 冷菜八宝菜爽脆茶树菇红油金针菇荷兰豆拌金针菇枸杞子拌猴头菇糟猴头菇陈皮黄瓜卷酱黄瓜凉拌  
 苦瓜冰爽苦瓜椒丝苦瓜条酱西瓜皮葱油金瓜丝红白萝卜葱油萝卜丝萝卜泡菜糖醋咖喱白萝卜麻辣冬瓜  
 芦笋海带结芥末拌芦笋芦笋草莓杂拌芥菜香干什锦芥菜凉拌芥菜八宝菠菜菠菜泥西芹花生米芥末芹菜  
 芹菜叶拌香干芹菜叶拌百叶醋油芥末拌生菜凉拌龙须草香辣豇豆银芽翠笋凉拌白苋拌卷心菜酸辣卷心  
 菜什锦合菜金钩素丝金丝银芽翡翠花凉拌豆芽青笋拌番茄香葱拌莴笋锦绣十香菜拌四喜麻酱拌豆角夜  
 开花拌藕尖葡萄藕片青红丝拌藕片糖醋雪藕腌韭菜花拌什锦凉拌茄子白菜卷青椒拌干丝凉拌甜椒奶油  
 桂花芋艿北京泡菜陈皮素三鲜红枣莲子甜蜜枣栗糖霜莲子香辣三丝老坛米酒糟南瓜挂霜桃仁薄荷豆腐  
 双蛋拌豆腐凉拌皮蛋豆腐拌香黄豆海带拌豆干话梅刀豆奶香土豆泥蟹味醋泡花生盐水花生糖醋花生醉  
 花生香辣牛蒡糟卤竹笋糟香素腰花仿制海蜇丝腰果松仁拌菠菜咸蛋黄蚕豆泥荷花素烩麻酱双皮奶五味  
 姜片麻辣粉丝拌拉皮凉拌面醋拌苹果萝卜糖醋拌海带蒜泥海带丝腌辣味海带芝麻双丝海带双丝泡菜粉  
 丝拌海带蒜味芝麻海带结紫菜金菇卷凉拌蛋皮陈皮莲花卷粟米沙拉“摇滚”沙拉凉式沙拉沙拉蛋卷椰  
 丝沙拉卷白切肉芝麻肉丝卤汁肉萝卜肉皮丝凉拌琼脂三丝蒜泥白肉糟肉银针碧线猪蹄冻白云猪手红油  
 肚丝椒麻腰花腊肠素衣美味风肉荸荠腊肉牛肉青蒜拌香干麻辣莴牛丝柠檬嫩牛肉丁香卤牛肉酱牛肉陈  
 皮牛肉白切羊肉棒棒鸡丝冷冻水晶鸡丝芫荽拌鸡尖翅酸辣凤爪金银辣凤爪泰味凤爪凉拌鸡脚脆冷凤爪  
 糟香鸡腿华达夫沙拉青岛啤冻嫩鸡酸辣油淋鸡白斩鸡糟八鲜糟三鲜白菜火鸭丝银芽火鸭丝吐司批皮鸭  
 冻鸭掌蛋黄镶鸭腿盐水鸭酸辣黑鱼片五香熏鱼一酥鲫鱼果汁鱼脯美味糟带鱼蜜汁鱼脯咖喱鱼条西式冷  
 鳕鱼芙蓉生鱼片鱼皮冻拌皮蛋凉拌墨鱼七彩墨鱼条凉拌三丝虾芹火龙果沙拉炆活虾白玉翡翠卷凉拌虾  
 球紫菜虾卷薯片沙拉虾芥末拌海参蛭肉拌百合柠香蛤蜊荷兰豆拌北极贝蒜香海蜇丝炒菜二 炒菜菜心鸡  
 菇炒面筋荸荠炒香菇葱油草菇炒凤尾菇炒牛肝菌翡翠猴头菇片桃仁蚝油生菜鸡毛菜炒百叶腐香蕻菜栗  
 片炒菜心核桃仁炒韭菜炒合菜炒四素炒什菜五彩缤纷蒜香卷心菜芥菜炒冬笋芥菜粉丝香干炒芹菜冬笋  
 芹菜丝贝丝芹菜西芹百合西芹炒百果素炒三丝素炒双脆青椒炒茄子酸辣土豆丝茶叶绿豆芽慈姑蒜叶炒  
 香干玉米笋炒芥蓝茄片炒茭白醋熘芋艿片小煎香芋丝青椒香干炒毛豆萝卜干炒毛豆素炒白参兰红烛青  
 丝翠皮三丝干煸刀豆生炒豇豆酱炒扁豆番茄炒青豆枸杞子炒豌豆烩豌豆黄豆芽炒油豆腐咖喱炒干丝生  
 煸鲜蚕豆椒麻蚕豆咸蛋黄炒蚕豆金玉翡翠七巧豆腐素炒腐球素炒蟹粉酱爆素鸡丁丝瓜炒豆腐脑桃仁炒  
 丝瓜炒葫芦瓜苦瓜炒胡萝豆豉炒苦瓜南瓜炒黑木耳南瓜炒粉丝脆炒南瓜丝葱油南瓜多味冬瓜自菊花金  
 瓜丝多彩海带丝酸菜藕片鱼香藕丝炒藕片拔丝莲藕姜汁葱香藕片茄汁熘桃片四宝春笋五彩笋丝兰花春  
 笋鸡蛋拌花菜火腿炒花菜萝卜干炒鸡蛋桃丁炒鸡蛋茉莉炒蛋大葱煎蛋香椿炒蛋韭芽烘蛋咸蛋黄炒茄饼  
 咸蛋黄炒时蔬皮蛋炒苦瓜奶质肉松花菜三 烧菜四 蒸菜五 煎、炸、烤菜六 煲七 羹、汤八 点心九 成套  
 家宴菜

<<我家绝活家宴菜>>

章节摘录

南瓜去皮、去瓢，洗净，切块；蒜头剥皮拍碎；排骨洗净斩块，焯水。  
锅油烧至八成热，投入蒜头爆香，放入南瓜块、排骨块，翻炒几下，放盐、清水，炒匀，盖上盖子焖煮，至南瓜熟透后，调入味精，炒匀即可。  
萝卜洗净，去皮，切成2厘米长、1厘米宽的条，用沸水冲一遍出。  
排骨斩3厘米见方的块，放沸水中去血污，沥水；萝卜条、排块、八角茴香、花椒、葱、姜、料酒入清水锅中，炖30分钟，待排骨透，放盐调味。  
排骨用热水淋洗一遍，然后放进锅里，加水到差不多盖住排骨，点火烧开。  
将汤水倒掉或将浮沫去掉。  
海带洗后，放到水里浸泡至柔软，剪成6~8厘米宽、10厘米长的段，每段打一个结。  
锅里放入水和排骨，大火烧开，小火煮1~1.5小时。

<<我家绝活家宴菜>>

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>