

<<大众菜>>

图书基本信息

书名：<<大众菜>>

13位ISBN编号：9787538433739

10位ISBN编号：7538433732

出版时间：2007-1

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：夏金龙

页数：全三册

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>

<<大众菜>>

内容概要

居家过日子，吃饭是个大问题，隔三差五来个特色家常菜，那小日子便多了几分滋润。本书所选小菜佳肴取材容易、制作简单、彩色菜例、步步详解、图文对应，视觉与味觉并重，美味与健康兼具，让你快速成为厨房高手！每日奏几下“厨房进行曲”，家人便多了几分情趣与健康。

<<大众菜>>

作者简介

夏金龙，中国烹饪大师，国家高级烹饪技师，国际东方药膳食疗学会常务理事，曾被“中国餐饮研究院”“中国餐饮管理学院”“华夏美食”杂志社评为“中国十大最有发展潜力青年厨师”。曾编写《快手蒸菜》《快手套餐》《快手拌菜》《快手炒菜》《快手靓汤》，蘑菇主厨系列《百变

<<大众菜>>

书籍目录

彩图分步详解家常菜系列：大众菜 第一章 拌、炆、卤 咸鸭蛋拌南豆腐 鸡蛋沙拉 蛋丝拌韭菜 蒜泥拌泥粉 海带拌粉丝 香菇拌粉皮 香椿拌豆腐 白菜心拌干丝 小辣椒拌南豆腐 香干拌马兰头 豆腐干拌芸豆角 美味西瓜皮 桂花拌梨丝 华都沙拉 水果沙拉 拌墨斗鱼 鱼沙拉 拌蜇皮 香菜拌海螺 姜末拌海螺 拌三丝 粉皮拌白肉 肉丝拌粉皮 清拌里脊丝 腰片拌生菜 韭黄拌腰丝 菠菜番茄拌肉丝 猪肝拌豆芽 海带炆腐竹 油爆鱼 茄汁鱼块 珊瑚黄鱼 五香肉 肚丝拉皮 炆青椒肉丝

第二章 酱、熏、冻 第三章 氽、烩、熬、炖、煮 第四章 炸、熘、爆、炒、烹 第五章 烧、焖、扒、煎、*、贴 第六章 烤、酥、蒸、(火靠)、煨 第七章 拔丝、挂霜、蜜汁 第八章 火锅、沙锅 猪肉新鲜程度鉴别表 牛羊肉新鲜程度鉴别表

彩图分步详解家常菜系列：家常主食 第一章 米饭 火腿青菜炒饭 金银饭 咖啡炒饭 南瓜百合蒸饭 木瓜火腿蒸饭 奶香大枣饭 三椒牛肉饭 山菜蘑菇炒饭 提子花生饭 番茄牛肉烩饭 虾皮杭椒炒饭 香葱豆干炒饭 板栗鲜贝饭 菜包饭 叉烧酱油炒饭 海鲜烩饭 高粱米水饭 海南鸡饭 粉蒸排骨饭 果脯地瓜饭 荷香鸡粒饭 滑蛋蟹柳烩饭 腊肉煲仔饭 口蘑菜心炒饭 蜜汁八宝饭 沙锅猪手饭 麦片焖米饭

第二章 面 第三章 饼 第四章 点心 第五章 粥 家庭常用调料使用览表

彩图分步详解家常菜系列：家常菜 第一章 畜肉类 香拌肚丝 芥末双脆 炆胖腰条 沙拉牛舌 三鲜拌牛腱 黄瓜拦猪心 芦笋拌金钱肚 卤猪蹄 卤味千层耳 川味卤水口条 浪香罗汉肚 卤猪肝 卤水大肠 卤蹄筋 五香熏兔 李连贵熏肉 美味酱排骨 酱猪肚 酱猪头糕 五香酱驴肉 酱牛腱子 酱猪耳 水晶牛肉 玉米樱桃肉 海带炖牛肉块 冬瓜炖羊肉

第二章 水产类 第三章 家禽类 第四章 食用菌、藻类 第五章 蛋、豆腐类 第六章 蔬菜、水果、豆类 常用调味料

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>