

<<精选宴客家常菜>>

图书基本信息

书名：<<精选宴客家常菜>>

13位ISBN编号：9787542742650

10位ISBN编号：7542742655

出版时间：2009-3

出版时间：上海科普

作者：《图说生活·美食天下系列》编委会 编

页数：255

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>

<<精选宴客家常菜>>

内容概要

《精选宴客家常菜》在手，不必为您的家庭聚会而苦恼！家庭聚会作为一种交流情感的方式，让人们在喧嚣忙碌的工作之余感受亲朋相聚的温暖和惬意，而一桌丰盛的家宴更以其温馨、轻松的氛围，各色美食的诱惑，让您享受浓浓的真情温暖。如果您现在还不能轻松搞定几道拿手大菜，不要着急，就在此刻让我们借助大厨的智慧和经验，使厨艺快速升级，无论各式冷拼、荤素热菜、花样好汤、百变主食……都能轻轻松松搞定，让您尽享好友小聚、全家团圆之欢。

<<精选宴客家常菜>>

书籍目录

PART.01 爽口凉菜好吃凉菜轻松做!荤菜凉拌牛肉夫妻肺片红油耳片麻辣鸡丝爽口毛肚五彩水晶冻山椒凤爪凉拌海蜇头怪味兔肉香椿鲜虾海味什锦菜香辣牛肉拌双丝牛肉卤味千层耳川味口条红油肝花白切小肘凉拌羊肉丝青豆肉皮冻五彩鸡肉粒七彩鸡丝四彩鸡丁椒麻鸡葱拌鸡丁泰式凤爪鸡丝凉粉豉汁凤爪酸辣瓜条拌鸡胗蒜苗鸭丝姜汁鸭掌凉拌鹅掌姜汁海螺黄瓜海蜇丝什锦合菜柠檬三文鱼沙拉三文鱼片虾仁拌芹菜茭白虾冻凉拌鱼片清凉什锦丝 素菜麻香芦笋碧绿笋尖蒜蓉茄子山楂糕拌白菜拌果蔬三丝清爽西兰花豆芽凉拌青椒桂花糖藕酒酿玉米草莓黄瓜白果拌苦瓜蒜香蚕豆浇汁鲜藕花生芹菜三丝芹菜什锦番茄酸梅冬瓜球糖醋萝卜丝腐竹拌菠菜蒜泥木耳菜核桃拌芹菜金钩翠芹果蔬沙拉西芹百合番茄生菜沙拉麻酱拌菠菜芝麻双丝海带粉汁银芽番茄豆腐脆爽双丝凉拌生菜椒炆芥蓝酸辣瓜片什锦黄豆青椒皮蛋香椿拌黄豆蒜泥蚕豆酸辣嫩瓜条干岛百合盏炆圆白卷瓜条拌藕片酸辣莲藕什锦玉米芝麻菠菜麻酱拌豆角麻辣萝卜丝芝麻土豆丝桂花梨丝枸杞拌山药什锦果蔬冻胡萝卜拌银耳杏仁拌三丁三色萝卜丝凉拌三彩丝黄瓜拌粉皮豆豉苦瓜香辣苦瓜拌海带丝日月沙拉土豆什锦沙拉蜜汁鲜果玫瑰水果锦笔架沙拉川北凉粉草莓沙拉拌生菜琥珀核桃挂霜花生仁老醋花生甜酒芸豆醋黑豆一香椿拌豆腐麻香豆腐凉拌豆腐冰南瓜豆腐香芹腐竹凉拌腐竹肚丝红绿豆腐皮香辣豆腐干PART.02 喷香热菜实用热菜烹饪技巧入门荤菜芦笋炒肉片火爆荔枝腰花鸡柳串烧肉臊蒸蛋菠萝咕嚕肉干煸肉丝姜汁烧财爪家酿苦瓜豆瓣鱼清蒸鲳鱼清炒虾仁丝瓜鲜干贝小笋炒里脊生爆盐煎肉椒盐排骨蒜蓉排骨冰糖花生猪爪葱香烤排骨京都排骨红枣扣猪肘芥蓝牛肉香煎牛小排扒烧牛蹄筋牛肉炒绿笋百合莲子炒牛肉富贵牛腩煲红烧牛筋烤香鸡腿葱油淋鸡实用热菜烹饪技巧入门纽约辣鸡翅翠梅炒鸡柳酱烧鸭块南北杏水梨炖乳鸽莼菜鲜鲤泡菜鲫鱼红辣椒爆炒鳝片糖醋鱼干炸小黄鱼香炒鱿卷清蒸鱿鱼雪菜炒鲜鱿银丝水晶虾仁龙井虾仁豌豆炒虾仁腰果虾仁彩色虾仁豆腐番茄大虾香辣基围虾五彩墨鱼鸡汤氽牡蛎豆腐鲜贝素菜什锦青豌豆麻辣茭白素烩竹荪奶油烤白菜冬笋烩鲜菇果蔬沙拉蒸蛋油焖豇豆清炒魔芋丝苦瓜摊鸡蛋洋葱土豆片西芹百合三色炒百合奶汁白菜爆炒圆白菜酱汁油菜香菇小油菜海米拌油菜核桃蚝油生菜什锦素菜煲椰汁四蔬素炒新西兰菠菜香菇山药辣蛋菜花双椒猪肚菇菜心炒双菇素炒三丁粉蒸四季豆咸蛋黄炒苦瓜甜椒炒丝瓜咸鸭蛋炒南瓜鲜菇炒豌豆笋尖芽菜甜酸素鳗多味茄泥酸甜洋葱菊花蒸茄子鱼香茄子香椿烘蛋樱桃香菇酱爆魔芋豆腐蒜蓉蒿子杆红烧日本豆腐美乳红薯什锦酿苹果荔枝爆丝瓜拔丝苹果挂霜荸荠缤纷青果干贝球PART.03 拿手菜招牌菜十二种晋级烹饪技法一点通碧玉菜卷香酥肉团圆豉汁蒸排骨椒盐八宝鸡五彩锦翅美味鲜肉串馋嘴肉丁烈香寸排骨珍珠肉丸中式牛肉卷百花酿鲜菇酥炸春花卷照烧猪肋排无锡酱排骨酱香腔骨荷叶排骨烤羊排时鲜蔬菜香辣羊蝎子香嫩童子鸡咕嚕香鸡脯南瓜牛腩盅银杏蒸椒鸭糯米凤翅黑椒牛排板栗黄焖鸭自家招牌鸭人参炖老鹅剁椒欢喜鱼香酥鲫鱼辣子鱿鱼干烧大虾清蒸鲜贝虾炯烤扇贝油焖大虾香浓起酥鱼卷鲍汁三文鱼翅岭南鳗鱼鱼卷酥虾松玉米清蒸鳗鱼风味炒蛤蜊烤香鸡腿葱油淋鸡鸡柳串烧东坡绣球粉蒸肉香辣文蛤牛肉酿鲜鱿油爆鲜贝文蛤蒸蛋龙戏珠烩海参干贝甜椒铁板串双福玉米笋清炒芥蓝双心芦笋玉竹荪七彩玉带金菊藏蟹黄茄汁菠萝茭白茭白相思辣冬瓜夹百合南瓜盅煎金瓜酪罗汉素斋鲜贝香瓜盅毛血旺清炖蟹粉狮子头翡翠蒸白玉菠萝鸡胗红酒醉翅中红酒浸雪梨酱牛肉PART.04 滋补汤羹做出一锅羹好汤文蛤玉兰汤排骨芋头汤桂圆枸杞鸡汤黄瓜竹荪汤枸杞菠萝银耳汤罗宋汤莲藕猪骨汤茶树菇排骨汤藕炖排骨养颜汤蹄香花生浓汤牛筋乱炖汤奶味浓香玉米羹海带牛肉汤牛腩蔬菜汤蟹柳牛肉羹西湖牛肉羹红酒牛腱汤山药羊肉汤莲生凤爪汤羊肉萝卜煲香芋鸡汤木瓜凤爪汤芋头排骨汤意式土豆排骨汤牛腱土豆煲肝尖玉兰汤石竹猪肚汤乌鸡首乌煲雏鸽菊花煲黄芪鲫鱼汤鸡爪猪骨奶白汤南瓜排骨汤凤爪养颜汤养生乌鸡汤冬笋土鸡煲奶油南瓜羹薏米南瓜煲枸杞炖银耳暖栗温鸡汤枣香乌鸡汤乌鸡白凤汤双色老鸡汤冬菇凤爪汤冬瓜老鸭煲风味酸菜鸭肉汤青萝卜老鸭汤茶树菇老鸭煲鸭架豆腐汤肉蟹番茄豆腐煲鲫鱼莲藕煲木瓜鲤鱼煲冬笋芥蓝黄鱼汤奶白鲫鱼汤奶汤鱼头清蒸黄鱼蛋羹黄芪鲫鱼汤鱼丸翡翠汤三色鱼丸汤三色珍珠汤萝卜丝鲫鱼汤姜母老鸭煲鲜蘑鸭架汤豆苗蛤蜊汤花生鱿鱼汤文蛤豆腐汤酸辣鱿鱼汤虾球银耳汤一品鲜虾汤鲜虾白玉汤鲜虾美极羹虾游瀑布汤百合玫瑰墨鱼仔汤白嫩鳕鱼羹百合扇贝蘑菇汤蛤肉豆腐木耳煲鸡丝莼菜羹豆苗豆腐丝羹南瓜美白汤百合莲杞汤茄汁茭白汤鲜虾丝瓜汤时蔬五彩羹奶油蘑菇汤莲藕山药汤海味酸辣羹银耳鸽蛋汤川贝鸭梨汤香浓玉米汤红点粟米羹李子蜂蜜牛奶汤香蕉西米羹银耳木瓜汤鸡蓉玉米羹南瓜四喜汤

<<精选宴客家常菜>>

章节摘录

插图：

<<精选宴客家常菜>>

编辑推荐

《精选宴客家常菜》在手，冷热荤素，麻辣鲜香，如此搭配一番，便妙手成席。美食的国度拥有着各式美味佳肴，从您踏入世间的那一刻起，您就与美食签下了终生协议，享受着来自美食的每一份馈赠。在自家的一片小天地，就算足不出户，也同样能够享受一次次美食盛宴，为家平添几分温馨的气氛，不仅能带给您丰富的味蕾体验，更给了精神味蕾一次精彩又刺激的奇妙之旅。这便是美食的诱惑、美食的精神、美食的天下。

<<精选宴客家常菜>>

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>