

<<外行烧菜>>

图书基本信息

书名：<<外行烧菜>>

13位ISBN编号：9787542831132

10位ISBN编号：7542831135

出版时间：2003-8

出版时间：上海科技教育出版社

作者：张家伟,汪旦琦,吕云媛

页数：231

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>

<<外行烧菜>>

内容概要

烹饪是人类文化发展的产物，也是家庭生活演进的标志。随着我国社会主义市场经济的迅速发展，物质不断丰富，人民生活水平日益提高，人们已从以食品充饥、果腹，发展到讲究饮食卫生和食物养生，而且更加注重菜肴的美味和营养价值。这是现代人追求高品位饮食的必然趋势。人们居家过日子，尤其是年轻人刚组建成美满的小家庭，很希望能够亲手烹制出具有特色的佳肴。为了让你能烧出一道道家常菜，并从烧菜的外行变成内行，进而通过认真总结，成为制作具有地方特色的菜肴和国外风味菜的行家里手，我们特地编了这一本《外行烧菜》。倘若此书能给你的餐桌增添光彩，增加生活乐趣，这将是笔者的莫大欣慰。

<<外行烧菜>>

书籍目录

一、烧菜小常识(一)炊具与餐具(二)选购原料(三)刀法(四)调味品(五)烹饪方法(六)几点建议(七)菜谱用语注释二、现代家庭的家常菜谱

红烧蹄髈 回锅肉 樱桃肉 番茄肉排
 红烧排骨 糖醋排骨 干菜烧肉 梅干菜扣肉 锅巴里脊 东坡酒焖肉 家庭冷冻肉 刺猬沾肉 炸香酥肉 米粉肉 荷叶粉蒸肉 栗子烧肉 麻仁肉卷 猪皮冻
 脆皮肉丸 清蒸白菜肉卷 荷芹炒腊味 青椒肉片 家常肉片 家常肉片汤 葱头炒肉丝 春笋肉丝 韭菜炒肉丝 大蒜炒肉丝 烂糊肉丝 冬笋肉丝汤 荠菜炒肉丝
 香辣肉丝 枸杞头炒肉丝 爆炒腰花 酒香猪腰丝 拌肚丝 酥炸猪肚块 香辣拌肚丝 翡翠蹄筋 芝麻猪肝 软炸猪肝 炸烹猪肝片 奶汤煨银肺 五香牛肉 家常牛肉
 大葱爆牛肉丝 牛肉粉丝 番茄牛尾汤 红烧羊肉 酥炸羊肉 肥净鸡 蘑菇蒸鸡
 冬瓜鸡腿 荠菜炒鸡片 咖喱鸡翅 红油鸡翅 滑溜鸡片 腰果鸡丁 炒鸡骨
 酱 魔芋烧鸭 家常鸭块 芥末鸭掌 咸菜煨肫肝 葱油拌鸭肠 发菜鸭血汤 鸡鸭血汤 炸香酥鹌鹑 番茄焗鹌鹑 炸熘嫩鹌鹑 沙锅鱼头 红烧糟青鱼 五香熏鱼
 蛤蜊氽鲫鱼 荷包鲫鱼 家常鲫鱼 萝卜丝鲫鱼 干烧鲫鱼 番茄鲫鱼汤 椒盐鲫鱼汤 清蒸鳊鱼 红烧鳊鱼 木耳鱼片 酸菜鱼片汤 塘鱼烩豆腐 银鱼炒蛋 太湖银鱼羹 盐水虾 面拖小虾 油焖龙虾 虾仁烧豆腐 油酱炒毛蟹 八珍烩蛇羹 田螺嵌肉
 炒田螺 粟米烩蚌肉 家常黄鱼 干煎黄鱼 苔菜面拖黄鱼 红烧带鱼 煎带鱼 煎蒸带鱼 煎鲳鱼 荔枝鱿鱼 什锦海参羹 油爆海螺 三色海带丝 凉拌海蜇皮
 海蜇萝卜丝 生炒鸡酱 什锦炒酱 八宝炒辣酱 莲花豆腐 香椿拌豆腐 蜂窝豆腐 咸肉豆腐 家常烧豆腐 青菜炒百叶 香干西芹 海米烧腐竹 火腿蚕豆 肉丁炒黄豆芽 盐水毛豆 火腿四季豆 鸡油菜心 三鲜菜心 酸辣白菜 蚝油生菜 蛋丝炒芹菜 糖醋心里美 红烧香菇 芙蓉平菇 油焖笋 麻油拌鸳鸯笋 虎皮鸡蛋 芙蓉彩蛋 家常赛蟹粉
 炒土豆丝 炸薯条 青椒三丝 香肠拌马兰 鱼香苦瓜丝 酱烧茭白 火腿煨冬瓜 炆玉米笋 烤鸭拌苦瓜 糖醋藕片 家常素烩 番茄蛋汤 鹌鹑蛋鸡丝汤 肉丝鸡蛋汤 油皮蛋汤 榨菜豆腐汤 酸辣汤 雪菜豆瓣汤 三、民间节日家宴菜谱四、让我露一手(特色菜谱)

<<外行烧菜>>

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>