

<<新编家常菜谱2>>

图书基本信息

书名：<<新编家常菜谱2>>

13位ISBN编号：9787543653214

10位ISBN编号：7543653214

出版时间：2009-4

出版时间：青岛出版社

作者：董国成,蝶儿,等

页数：222

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>

<<新编家常菜谱2>>

内容概要

《新编家常菜谱》能成为全国美食类第一畅销书，给了我们莫大的鼓励，这是亲爱的读者对我们努力工作的最好肯定。

但是“头头”天天“教育”我们说，“千万不要被暂时的‘成功’冲昏头脑，一旦工作上稍有懈怠，就会被读者的‘慧眼’看穿，就会被读者所抛弃。

”吓得我们只好天天埋头苦干，绞尽脑汁，“玩”尽花样，希望能通过市场的检验，继续博得万千读者的喜爱。

现在，我们向您隆重推出《新编家常菜谱》的姊妹篇《新编家常菜谱2》，她与目前美食类全国第一的“姐姐”相比也毫不逊色，有自己的4大特色：一、全新推出500道家常美味，款款新面孔，新做法，新吃法——但是，这些美味选材依旧简单，做法依旧家常，讲解依旧详尽。

二、菜肴按照最常用的烹调方法分类，有凉拌、热炒、汤煲、主食、饮品五大类，每个大类中又按素菜、肉菜、水产进行了归类，其中，主食类又包括米饭、面食、中点和西点四小类，方便您查找。

三、对每道菜肴做法的难易程度和口味进行了归纳，其中、难、中、易等级的菜肴比例为1：3：6，简单而又家常做法的菜肴占到一大半，使厨房新手和普通大众都能轻松烹制一桌好吃的饭菜！

四、精心准备了30余套家宴菜单，适合不同的节日和场合使用，请客时您再也不必大伤脑筋，参照我们给出的配餐，您可以轻轻松松做出一桌既营养又美味的菜肴！

其中讲解的很多在家宴客的小知识也一定能让您获益匪浅。

<<新编家常菜谱2>>

书籍目录

清爽凉拌 哪些蔬菜适合制作凉拌菜？

凉拌菜的分类 调制凉拌菜6要点 精彩链接：调制凉菜小窍门 凉拌菜的常用刀法有哪些？

调好味是调制凉菜的关键 凉拌菜调味小技巧 精彩链接：制作凉拌菜常用的调料 凉拌好菜的秘诀——味汁的调制【素菜类】炆菠菜 菠菜虾皮 辣拌油菜 火腿白菜 老醋茼蒿 椒油芹菜 西芹米笋 生拌菜篮子 老醋苦菊 炆拌莴笋 清口黄瓜 糖醋彩椒 尖椒虾皮 沂蒙小拌 拌洋葱罔 开胃三丝 清拌莲藕 炆双花 椒香土豆丝 甜甜美美 老干妈拌萝卜 糖醋萝卜丝 根根香 火腿拌豆苗 黄花菜拌山木耳 冰镇玉米笋 红油冬笋 胡萝卜拌茭白 马蹄香菇 乡村小菜 辣子豆皮 一清二白 香菜拌豆腐干 辣爽豆干 红油腐竹 家常银芽 皮蛋黄瓜 姜汁松花 西芹拌百合 凉拌黑木耳 银耳山楂 青瓜杏仁 蜜汁小枣 生拌仙人掌 番茄仙人掌 卤花生米 芥末金针 橙汁苹果丝 果味双色【肉菜类】黄瓜拌腱子肉 新式蒜泥白肉 风味水晶 红油猪耳丝 辣椒肚丝 西芹炆猪腰 红油腰片 腊肉茼蒿梗 葱拌牛肉 黄瓜牛肉丝 怪味牛肉 香拌牛肚 夫妻肺片 板筋西芹 大葱拌羊肉 羊肉拌香菜 翡翠鸡丝 口水鸡 什锦拉皮 心心相印 湘式掌中宝 鸡肝拌彩椒 飘香鸭脯 彩椒鸭胗 卤水鸭胗 武汉卤鸭肠【水产类】老醋蜆头 小白菜拌蛤蜊 香菜毛蛤蜊 彩椒拌比管 川式墨斗鱼 海米黄瓜 辣拌银鱼 葱拌八带 海味拌黑耳 大葱虾皮 瓜香扇贝 西兰鱿鱼 香拌虾仁 虾仁芹菜 小拌北极贝 家常拌鲍鱼 枸杞鲍鱼片 菠菜鲮鱼美味热炒营养汤煲家常主食时尚饮品家宴配餐

<<新编家常菜谱2>>

编辑推荐

500种百姓最爱的家常美食，30余套节庆节宴配餐，宴客礼仪，易学好用的100条烹调技法，多种烹调方法和口味类型。

美食类全国第一畅销书《新编家常菜谱》姊妹篇。

<<新编家常菜谱2>>

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>