

<<新编家常菜典>>

图书基本信息

书名：<<新编家常菜典>>

13位ISBN编号：9787543684423

10位ISBN编号：754368442X

出版时间：2013-1

出版时间：美食生活工作室 青岛出版社 (2013-01出版)

作者：美食生活工作室 编

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>

<<新编家常菜典>>

内容概要

《新编家常菜典》精心准备了1000多道特色家常菜，通过精美的图文，教会你如何轻轻松松拌凉菜、烹热菜、煲汤羹、做主食。
22种最常用的烹调方法，个个配有分布图解；1000道最受欢迎的菜肴，道道色香味形俱佳；600条营养分析和烹调窍门，讲解透彻招招实用。

<<新编家常菜典>>

书籍目录

Chapter 01拌凉菜 凉菜烹调方法分步图解 拌(海米拌西蓝花)炆(炆拌三丝)腌(腌酸辣菜/糟香带鱼/五香醉鸡)卤(卤猪肚)酱(酱牛肉)酥(酥海带)冻(水晶肘子)白菜拌酸白菜丝(拌)朝鲜辣白菜(腌)爽口泡菜(腌)卷心菜珊瑚卷心菜(拌)咖喱卷心菜(拌)炆拌卷心菜(炆)炆白莲(炆)泡卷心菜墩(腌)四川泡菜(腌)菠菜虾皮拌菠菜(拌)秋菠皮蛋(拌)辣椒炆菠菜(炆)油菜炆拌小油菜(炆)生菜炆拌生菜(炆)芹菜冰镇脆西芹(拌)芹菜三丝(拌)西芹花生米(拌)菜花海米炆菜花(炆)卤菜花海带(卤)红油拌双花(拌)番茄番茄三丝(拌)醋渍番茄(腌)茄子大蒜咸茄子(腌)黄瓜椒油炆黄瓜(炆)酸泡黄瓜辣椒(腌)豆瓣黄瓜(腌)腌黄瓜皮(腌)酸辣黄瓜皮(腌)银耳黄瓜(腌)苦瓜泡苦瓜(腌)冬瓜冰糖冬瓜爽(腌)橙汁泡冬瓜(腌)辣椒香菜拌辣椒(拌)豆腐拌青椒(拌)炆拌柿子椒(炆)话梅彩椒(腌)洋葱洋葱拌花生(拌)洋葱三丝(拌)泡洋葱头(腌)土豆炆拌土豆丝(炆)芦笋糖醋芦笋(拌)莴笋姜拌莴笋(拌)红油莴笋(拌)香辣莴笋(腌)茭白炆茭白(炆)萝卜糖醋心里美(拌)香油鸳鸯萝卜(拌)珊瑚萝卜(腌)山椒拌白萝卜(腌)胡萝卜胡萝卜拌合菜(炆)汽水泡胡萝卜(腌)山药京糕拌山药丝(拌)莲藕糖醋莲藕(拌)珊瑚藕片(腌)橙汁泡藕(腌)甜酸辣泡藕(腌)茭瓜三丝拌茭瓜(拌)百合凉拌百合(拌)西瓜皮泡梅花西瓜皮(腌)菠萝凤梨银耳(拌)凤梨水萝卜(拌)杏仁五彩杏仁(拌)玻璃核桃仁(拌)蘑菇凉拌平菇(拌)炆蘑菇板筋(炆)木耳老醋木耳(拌)芥末木耳(拌)木耳拌金钩(拌)海带福如东海(拌)拌海带芽(拌)凉拌海带结(拌)花生美极泡花生(腌)卤水花生米(卤)芸豆炆三丝(炆)椒丝炆芸豆(炆)泡辣芸豆(腌)黄豆芽黄瓜炆黄豆芽(炆)泡黄豆芽(腌)绿豆芽炆拌绿豆芽(炆)毛豆黑胡椒毛豆(腌)糟汁泡毛豆(腌)红腰豆腌泡红腰豆(腌)腰豆蓝花(腌)豆腐香椿拌皮蛋豆腐(拌)卤水豆腐(卤)豆腐制品卤豆腐皮(卤)香卤豆干(卤)五香豆腐干(卤)红油腐竹(拌)..... Chapter 02烹热菜 Chapter 03煲汤羹 Chapter 04做主食 附录

<<新编家常菜典>>

章节摘录

版权页：插图：醋渍番茄（腌）原料：番茄500克 调料：盐、生姜、辣椒粉、花椒、桂皮、甘草、醋 做法：1番茄去蒂洗净，在表面扎数个小眼，抹上盐腌3天，捞出沥干。

将醋对成浓度为12%的醋汁，倒入缸内，放入番茄腌制。

2生姜切碎，同辣椒粉、花椒、桂皮、甘草一起装入纱布袋内，投入番茄缸中，腌10天左右即可。

特点：爽口小菜，风味独特，大蒜咸茄子（腌）原料：茄子500克 调料：大蒜、酱油、生姜、盐 做法：1茄子洗净，切条，用盐腌一夜。

蒜切末，姜切丝。

2将腌好的茄子放入开水锅中煮至断生，取出投凉，沥干水分，装入容器中，加入酱油、蒜末、姜丝，密封，每隔一天翻动一次，4~5天后即可。

提示：保存茄子时不能用水冲洗（茄子表面的蜡质对茄子有保护作用），还要防雨淋、防磕碰、防受热，并存放在阴凉通风处。

椒油炆黄瓜（炆）原料：嫩黄瓜250克，尖椒条50克 调料：盐、花椒、味精、香油、酱油、白糖、醋 做法：1酱黄瓜用凉开水洗净，切成长方条，加盐稍腌，去掉水分，加味精、白糖、酱油拌匀。

2锅中加入香油烧热，下入花椒，慢火炒出香味，将油淋在黄瓜上即可。

特点：香脆爽口，酸甜麻香。

两把百合（拌）原料：百合150克，芦笋200克 调料：盐、味精、油、香油 做法：1百合削去根，掰开后撕去皮、衣，洗净沥干。

2芦笋刮去老筋。

洗净，入沸水焯烫熟，加盐、味精、香油拌匀，摆盘中铺底。

3锅置火上，添入清水烧沸，放入百合略烫即起锅，沥干水分，放入容器，趁热加盐、味精、油和香油拌匀，放在盘中的芦笋上即可。

特点：色洁白、翠绿，质脆嫩，味清香。

<<新编家常菜典>>

编辑推荐

《新编家常菜典》由美食生活工作室编著，280款爽口凉菜；320款喷香热菜；320款滋养汤羹；80款营养主食；600个贴心提示；款款家常美味；道道简单易学。

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>