第一图书网, tushu007.com

<<大众喜爱的家常菜1000例>>

图书基本信息

书名：<<大众喜爱的家常菜1000例>>

13位ISBN编号：9787546400761

10位ISBN编号：7546400767

出版时间：1970-1

出版时间：成都时代出版社

作者：良品

页数：215

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

前言

家常菜是普通家庭日常制作食用的菜肴，是家人日常用餐或家庭宴请亲朋好友的首选。
其制作方法力求简单，配料、作料的种类并不繁杂，所采用的材料也以经济实惠的常见食材为主。
家常菜属家庭日常烹调，故不必苛求色、香、外观，尤其是餐盘的点缀、装饰皆可省略，但其他条件，如口味、营养价值等，则必须讲求，不宜疏忽。
为了增进家人的食欲和保护家人的健康，家常菜也应在口味上和烹调的方法上力求变化。
但日常生活中，有很多家庭往往会因为没有注意家常菜的烹饪要点，使家常菜失去了其应有的营养与美味，从而影响到日常生活品质。
事实上，只要掌握一些烹饪小技巧，时常变换烹调方法，家常菜的口味也就自然不相同了。
本书精选了千余款营养美味的家常菜，兼有南北风味，能满足不同人群的需要。
书中包括畜肉、禽肉、禽蛋、水产、蔬菜、豆制品六大品种，主食、凉菜和汤羹三大门类，原料、辅料、调味料分量具体精确，制作方法明确有序，一些做起来有些难度的菜配有烹饪特别提示。
本书图文并茂，力求简便实用、易学易懂，即使您的厨艺不精，也可在本书的指导下烹饪制作出色香味俱佳的菜肴。
希望本书能给予您一份自己动手的情趣，一个将家厨的烦恼转化为快乐的方法，一种健康家常菜的生活方式。

内容概要

门类量齐全，禁式最多样的家常菜日用速查手册，趣容量人气菜式+超实用烹饪秘诀+超丰富菜例收录。
热炒、凉拌、煎炸、煲制、清蒸、焖煮、腌制……主食、小点、卤味、粥、汤羹、甜品……无所不包、美味与营养兼具精选千余款营养美味的家常菜，兼有南北风味，能满足各式人群的需要畜肉、禽肉、禽蛋、水产、蔬菜、豆制品六大品种，主食、凉菜和汤羹三大门类，原辅料、调味料分量具体精确，制作方法明确有序，图文并茂，力求简便实用、易学易懂。
名厨主理，为你精选川渝、东北、江浙、西北、湘鄂、粤港六大菜系中最有名菜肴，专业名厨将多年的厨艺经验和宝贵绝活用最浅显易懂的方式传授给您，一次性学会大中华地区最经典的烹调技艺，掌握最精华的特色做法，让你在家也能做出适合全家分享的“五星”好味。

第一图书网, tushu007.com

<<大众喜爱的家常菜1000例>>

书籍目录

第一章 畜肉类猪京酱肉丝/糖醋里脊鱼香肉丝/农家小炒肉／客家焖猪肉红烧肉/锅包肉水煮肉片/板栗香酥肉/酸菜氽白肉玉米炒肉松/香葱小炒肉熘肉段/小葱烧咸肉/粉蒸肉青椒炒剔骨肉/梅菜扣肉家乡回锅肉/荷叶饼扣肉/叉烧肉腊肉炒藜蒿/蒜苗腊肉菖头炒腊肉/腌猪肉土豆粘/小炒腊肉咸肉奶白菜/咕噜肉神仙腊肉/嫩肉土豆泥/慈姑烧肉牙签肉/全福坛子肉大杂烩/芽菜烧白/扬州狮子头酱猪手/蒜香骨红烧猪手/五花肉炖油豆角/酱肘子白椒风吹肉/橙味炒腩肉肉丝炒白菜/玉米香排骨/芋头蒸排骨三椒肉末/酸菜炒肉末小炒腊肠/野山菌烧肉/荷香糯米骨泡椒脆肚/沙锅大棒骨五香脆骨/豆豉辣排骨/粽烧仔排酱骨架/孜然寸骨排骨炖油豆角/凉瓜排骨煲/糖醋排骨咸菜猪肚/白果猪肚煲红油猪耳/客家酿猪肚/南京香肚家乡肥肠/熘肥肠酸菜拌猪耳/酸菜炒辣肠/三杯大肠干锅肥肠/苦瓜炒肥肠杀猪菜/小炒猪心/小炒猪三件卤猪尾/熘腰花洋葱爆腰花/火爆腰花/炝锅腰片象眼猪肝/小炒猪肝湘西土匪猪肝/卤猪舌/黄豆猪尾煲红椒拌猪耳/糖酱肚/金华火腿煮时蔬手撕牛肉/农家大片牛肉过桥牛肉/牛肉烩百合南瓜炒牛肉/芦笋炒牛肉/小炒黄牛肉霸王牛肉/豉椒炒牛肉铁板姜葱牛肉/回锅牛肉/水煮牛肉西兰花炒牛肉/五香牛肉牛肉大杂烩/金沙牛肉/黑椒牛肉番茄土豆煮牛肉/红扒牛肉双包牛肉/陈皮牛肉/农家蒸腊黄牛肉野山椒炒牛肉/包公牛肉麻辣牛肉/木桶牛肉/泡椒牛骨髓尖椒牛肉丝/酱牛花腱酥椒牛柳王/花椒牛柳/煎饼烤牛柳明炉牛腩/锅仔牛腩花菜烤牛颈肉/芙蓉牛排/铁板牛仔骨小炒鲜牛肚/蒜烧牛肚麻辣脆牛肚/泡椒牛肚/薯条炒爽肚蒸牛筋/红扒牛蹄金牌牛蹄/鲍汁牛蹄上海青/酱牛蹄筋明炉牛尾煲/五谷杂粮烧牛尾蒸牛百叶/小碗牛杂/干烧牛鞭鸡汤煮蹄筋/萝卜牛腩煲/脆炒牛蹄筋羊烤全羊/红焖羊肉菜包羊羔肉/水煮羊肉手抓肉/羊肉酿茄子奇石羊肉白切羊肉/红烧东山羊锅仔焖羊肉/雪莱冬笋炒羊肉片/白切羊肉古法扣羊腩/手扒羊棒骨烤羊棒骨／美味香菇羊蹄煲/五味烧羊蹄铁板羊肉串/香酥羊腿乡村炒羊颈肉/双色扣羊排/孜然羊排椒盐羊排/羊羯子水晶羊肉冻/凉拌羊皮/炝拌羊肚羊蹄钵/吊锅羊蹄尖椒羊肠/辣子羊宝/雀巢一品羊宝凉拌羊杂/烤羊腰爆炒腰花/铁板羊腰/蘑菇氽羊肉丸其他辣椒驴肚/五香驴肉/红焖驴肉红扒鹿肉/泡椒仔兔/辣子兔丁麻花仔兔/焖兔肉/串串兔秘制野兔/狗肉火锅/炭烧狗肉第二章 禽肉类鸡水晶鸡/文昌鸡筒黄鸡/盐煸鸡/宫保鸡丁常德土鸡钵/芋儿烧鸡干锅仔鸡/玉带金鸡/五圆整鸡大漠风沙鸡/板栗烧鸡小米椒瓦锅鸡/客家清炖鸡/醉鸡尖椒炒仔鸡/葱油鸡笨鸡炖榛蘑/口水鸡/茄香鸡蚝油蒸家鸡/咖喱鸡东北烧鸡/飘香香酥鸡／鸡丝炒西葫芦葱椒鸡/黄焖土鸡干锅手撕鸡/湘西土匪鸡/当红炸子鸡五香脆皮鸡/铁观音香鸡香竹童子鸡/东北熏鸡/香菇板栗烧鸡柠檬鸡扒/乞丐鸡酒香鸡翅/美式烤鸡腿/腌辣椒炒野鸡烤鸡翅/烤鸡皮蒜香鸡翅/盐煸凤爪/烤凤爪三椒鸡胗/红酒浸鸡腰五仁鸡脆骨/辣子鸡脆骨/椒盐鸡软骨虎王清香鸡/锅仔木耳鸡新疆大盘鸡/红油鸡胗/苹果鸡香炸鸡块/大碗农家鸡剁椒鸡块/蓝带鸡胸/小米椒爆双脆辣子掌中宝/椒盐掌中宝美极鸡软骨/猪红焖鸡杂/铁板鸡杂泡椒鸡卵鸭干锅土匪鸭/竹香鸭/手撕鸭/乡村焖鸭洞庭酱板鸭/干锅啤酒鸭小土豆焖腊鸭/青菜焖鸭/香酥糯米鸭飘香九味鸭／川味板鸭姜葱鸭／魔芋烧鸭/飘香酒味鸭白市驿板鸭/辣子板鸭金牌香味鸭/干锅手撕鸭/香葱稻草鸭脆皮仔鸭/银杏煮鸭樟茶鸭子/泡菜鸭血/炒血鸭美极鸭下巴/椒盐鸭下巴木桶鸭肠/温州酱鸭舌/辣子鸭舌坛子鸭掌/卤水鸭掌卤水鸭胗/吴山酱鸭/锅烧麻鸭米豆腐烧鸭/卤水鸭脖子盐水鸭舌/醉酒加积鸭/平锅鸭双杰鹅及其他美味烧鹅/神仙品天鹅钵仔鹅/秘制鹅/鲍汁扣鹅掌香卤鹅肝/煎鹅肝干椒鹅肠/半汤鹅肠/口水鹅肠雪蛤炖乳鸽／麻花野鸽金牌妙龄鸽/脆皮乳鸽皇/香辣荷花雀第三章 禽蛋类滑蛋什锦/石灰水蒸土鸡蛋/雪花玉米羹番茄炒蛋/韭黄炒鸡蛋/皮蛋豆腐尖椒芽菜炒蛋/蛋黄土豆丝/美味蛋饺蛋黄玉米/铁板牛肉煎蛋/蚕豆瓣炒蛋炸椒鸡蛋/韭菜豆芽炒蛋/鱼子炒鸡蛋辣椒炒荷包蛋/太阳蛋煮菠菜/臊子芙蓉蛋鸡蛋清炒苦瓜／咸蛋黄煮南瓜/火腿太阳蛋鲫鱼蒸水蛋/尖椒荷包蛋/蛋黄奶白菜茄汁鸡蛋/金针菇煮蛋饺/姜汁松花蛋尖椒皮蛋/烧辣椒皮蛋/鸡汤荷包蛋咸蛋卷/咸蛋黄玉米粒/鸽蛋金元宝五彩鹌鹑蛋/鹌鹑蛋烧小排/菠菜煎鸡蛋第四章 水产类淡水鸳鸯鱼头王/什锦蒸草鱼红烧鲽鱼头／川江鲇鱼/鲢鱼沙锅醉鲜长江鲥鱼/青椒紫苏焖鲍鱼洞庭鲍鱼／开胃鲴头鱼/红烧鲴头鱼大盆荷包蛋煮黄骨鱼/干烧鲳鱼豆瓣鲫鱼/松鼠鳜鱼/干烧鳜鱼风干武昌鱼/功夫炖鱼浏阳蒸火焙鱼/干锅手撕鱼/水煮鱼松鼠鱼/葡萄鱼五椒酸菜鱼/胡辣鱼/白果青鱼丸五香熏鱼/沙锅生嗜大鱼头洞庭口味鱼片/香酥鱼片/竹香爆腌鱼韭菜炒银鱼/南京熏鱼芥末鱼皮／鱼皮拌花生/美味鱼鳍干锅鱼子/干锅鱼子鱼鳔鱼肚全家福/浓汤蟹柳浸鱼肚/铁板鱼肚鳝鱼粉丝/盘龙鳝爆炒血鳝/炒鳝糊/淮安软兜泥鳅贴膜/大蒜烧甲鱼白花甲鱼/雀巢小炒皇/古法煨龟肉糖醋福寿鱼/烤鲫鱼豆花鱼片/锡纸包鱼/干锅鳝鱼秘制武昌鱼/松子鱼菠萝鱼/大鱼头泡饼/洞庭古法煨野生水鱼……第五章 蔬菜类第六章 豆制品类第七章 主食

类第八章 凉菜类第九章 汤羹类烹饪细节

章节摘录

插图：

编辑推荐

《大众喜爱的家常菜1000例》：超实用烹饪秘诀+超丰富菜例收录，烹饪名厨厨艺“绝活”，在家也能做出“五星”好味。
DVD畅销影视版，精选川、湘、东北、江浙、西北六大菜系最有名菜肴，手把手教你做，厨烹制秘方独家公开。
超容量人气菜式1000余道家常菜肴，道道配以精美菜肴成品图，鲜香四溢，路然纸上。
严选食材、配方从饮食健康与营养出发，合理搭配，用最家常的材料创造出最不同凡响的创意味道。
名厨方法，独家公开名厨烹制秘方大公开，保证滋味超群。
烹饪提示，随方法一同放送，先你一步，想你所不能想，给你更多实用参考。

第一图书网, tushu007.com

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