

<<时尚美食馆>>

图书基本信息

书名：<<时尚美食馆>>

13位ISBN编号：9787122080981

10位ISBN编号：7122080986

出版时间：2010-6

出版时间：化学工业

作者：刘春生//双福

页数：128

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>

<<时尚美食馆>>

内容概要

本书约请著名川菜大厨主持编写，精心选编火爆流行川菜约400例，按原料细分家常凉菜、经典小炒、猪肉、鱼类、小海鲜等11大类，每道菜式均配精美彩图，按步骤详细讲解，便于读者学习操作，是物美价廉的川菜烹饪宝典。

<<时尚美食馆>>

作者简介

刘春生高级烹调技师西湖宾馆总厨师长红艳艳的川色，浓烈烈的川香，火辣辣的川味，尽在新编川菜大全.....

<<时尚美食馆>>

书籍目录

川菜的历史源流 川菜的现代派系 川菜的烹饪特点 Part 1 川味•家常凉菜 夫妻肺片 红；由年筋 蒜泥白肉 红油牛百叶 生拌牛百叶 五彩白肉卷 怪味白肉 芥辣醋凤翅 香辣际皮凤爪 香辣鸭掌 西芹鸭肠 棒棒鸡 怪味鸡 芥天鸡 尖椒拌虾皮 芥油金针菇 三丁拌咸菜 姜汁菠菜 蒜泥拌凉粉 黄瓜拌粉丝 油辣小菜 家常皮蛋 咸蛋松花球 糖醋黄瓜卷 辣白菜 四川泡菜 拌笋尖 红油二丝 炅茭白 丑芽卷 拌蚕豆沙 五香花生 号珀花生 香菇拌粉皮 炅拌海蜇丝 香桩芽拌虾 Part 2 川味•经典小炒 回锅肉 鱼香肉丝 鱼香茄子 火爆腰花 蚂蚁上树 泡椒脆肠 东坡肉 榨菜肉丝 宫保鸡丁 辣炒卷心菜 干煸黄豆芽 虎皮尖椒 川椒辣子鸡 七星芝麻鸡 肉末泡菜 姜丝肉 合川肉片 咸烧白 麻辣里脊 肉末冬菜 肉天干烧香菇 青椒肉丝 花生喂猪手 干煸肥肠 麻辣肚丝 酸辣肥肠 椒盐扳指 鼓椒炒肚片 萝卜干炒腊肉 辣子酱爆肉 香辣过江鸡 糊辣鸡丁 姜隍鸭丝 韭菜炒鸭血 香辣鸡心花 孜然鸡心 霸王辣子鸡 太白鸡 口水鸡 板栗烧鸡 鸡汁酿黄瓜 啤酒鸭 魔芋鸭肠 红烧鸭舌 烧孔鸽 Part 3 川味•猪肉类 水煮肉片 蒜薹肉丝 肉烧木耳 烟熏排昌 香菜炒肉丝 辣味蒸排骨 酥冈煲南瓜 麻辣肉丁 茭白肉丝 陈皮焖肉脯 麻辣冈片 烤猪排 上香里脊 茄汀冈 冬菜扣肉 龙眼咸烧白 炸溜肉卷 酥闻蚕蛹 香椿肉丝 腊肉马蹄 腐竹焖肉 江津肉片 香烤排骨 糯米排骨 鱼香干餐肉 花仁午餐冈 肝腰合炒 椒麻腰片 鱼香腰花 卵石腰片 年糕腰片 醋爆双花 水煮腰片 红烧猪蹄 麻辣猪肝 家常扳指 蒜仔蹄筋 酸辣蹄筋 红烧舌尾 香辣猪蹄 辣子脆肠 干锅肥肠 夹沙肉 盐煎肉 辣酱粉丝 糖醋歪脊 目贡耙耙肉 板栗红烧肉 Part 4 川味•牛羊肉类 毛血旺 干煸牛肉丝 酱牛肉 凉拌牛肉 铁板牛肉 红烧牛肉 飘香嫩牛柳 芹菜牛肉丝 麦仁小牛肉 酸菜牛腩 土豆烧牛腩 粉蒸牛冈 脆皮牛冈 水煮牛冈 更腐烧牛氏 辣酱煎牛肉 蕉干牛肉 香辣毛肚 炅锅毛肚 桂花肴肉 香辣羊肉丝 头汁蒸牛髓 青椒炒牛肚 毛肚锅仔 Part 5 川味•家禽类 雪保鸭享 西芹爆鸭舌 蒸鸽子 Part 6 川味•鱼类 水煮鱼 沸腾鱼片 骏菜鱼 剁椒鱼头 麻辣鱼灰 皿旺鱼花 冬菜臊子鱼 蒜办炯鳍段 家常泡菜鱼 干烧鱼 芹黄烧鱼条 不幄鱼丝 辣鱼粉皮 鱼香酥鱼片 清蒸过江鱼 泡菜烧带鱼 糖醋酥鱼片 香菇鱼块 糖醋鱼 香烤鱼 白汁鱼肚 藿香鱼头 葱酥鲫鱼 麻辣鱼 蒸鳊鱼 邮亭鲫鱼 胆肠鱼 豆花鱼 啤酒鱼 干烧黄花鱼 荆沙鲇鱼 鲜椒鲈鱼 香煎鱼 麻辣蛋羹鱼 辣烤鲈鱼 双色炒鱼丝 芝麻鱼 葱辣鱼条 陈皮鳝鱼 豉办鲫鱼 醪糟瓦片鱼 鼓汁蟠龙鳗 泡椒河鳗 乌江鱼 酱烧黄鱼 飘香鱼 太安鱼 香水鱼 Part 7 川味•小海鲜 干烧大虾 银丝川飒虾 金沙王米虾 宫爆虾腰 粉丝烧明虾 香辣虾 干烧虾球 海米炒青丝 油爆虾 黄炯大虾 金瓜炒虾球 豆苗炒虾片 翡翠虾仁 薯干风味虾 芥末拌虾仁 香辣蟹 辣烧梭蟹 干煸鱿鱼丝 二丝鱿鱼 泡椒乌鱼仔 鲜辣花枝 墨鱼萝卜条 海鲜日本豆腐 川香海肠 辣子田螺 酱爆香螺 泡椒脆螺 宫爆螺片 鱼香鲜贝 海米海蜇丝 Part 8 川味•蔬菜类 酸辣白菜 开水白菜 栗子白菜 辣烧土豆条 麻辣土豆丝 尖椒豆腐皮 十煸茄皮 辣烧茄子 炸茄饼 番茄炒山药 松仁香菇 炅椒青笋尖 海米玉笋 鱼香黄瓜丁 盐煎青椒 豆豉椒圈 鱼香茄花 椒酱三宝 干辣茶树菇 鲍汁芦荟 酱烧冬笋 橘香青笋 家常春笋 豌豆烩玉米 干煸辣椒苦瓜 糖醋红柿椒 蘑菇冬瓜丸 Part 9 川味•豆蛋类 妙手炒蛤蛋 鱼香荷包蛋 双蛋浸菠菜 椒盐蛋卷 肉末蒸蛋 香椿烘蛋 鸡油扁豆 油炸麻辣豆 蒜泥蚕豆 酸甜蚕豆 葱香蚕豆 麻辣蚕豆 虾油豌豆 五香豌豆 蚕豆松 油炸开花豆 香油拌蚕豆 家常豆腐 纸包豆腐 鱼香豆腐 荷包豆腐 三鲜豆腐 碎米豆腐 金钱豆腐 Part 10 川味•汤羹 酸辣汤 紫菜豆花羹 米汤南瓜 枸杞银耳汤 豌豆苗肉卷汤 杏仁银肺汤 宜宾肥肠汤 酸菜鸡丝汤 火腿蛋花汤 竹荪鸽蛋汤 酸菜青元汤 酸辣豆腐汤 八玉豆腐汤 冬菜王芽汤 绿豉冬瓜汤 酸菜豆花汤 海鲜汤 银耳鳊鱼汤 Part 11 川味•主食小吃 五香茶花实 甜脆花生米 花生酷 灌汤粉丝 川汁辣茄饼 担担面 什锦汤面 蛋黄鱼饺 辣炒河粉 什锦凉扮 鱼鳞粉 金沙玉米 糍把 卷筒甜烧白 玫瑰锅炸 绍子青豆 鸳鸯火锅 珍珠圆土 红油水饺 虾仁小笼包 冬菜包子 四川原面 鸡丝米粉 抄手 虾仁

<<时尚美食馆>>

章节摘录

插图：

<<时尚美食馆>>

编辑推荐

《时尚美食馆:新编川菜大全》:著名大厨亲身献艺经典川菜完美呈现近400例川菜美食麻辣鲜香,绝味过瘾你想吃什么?川菜之首的回锅肉?家常美味的鱼香肉丝?全球皆知的宫保鸡丁?滋味浓烈的毛血旺?红遍大江南北的水煮鱼?口齿难忘的水煮牛肉?.....还有更多美食等待你选择.....著名大厨亲身献艺家庭制作川菜必备手册

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>