

<<经典家常肉小炒>>

图书基本信息

书名：<<经典家常肉小炒>>

13位ISBN编号：9787501970025

10位ISBN编号：7501970025

出版时间：2010-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：《经典家常肉小炒》编写组 编

页数：92

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>

## <<经典家常肉小炒>>

### 内容概要

不求菜式的杂和多，但求菜式的家常与经典。

“现代人‘经典家常菜’丛书从“家常”“基础”入手，从原料和原料加工说起，最家常的菜式、最基础的做法一一详解，拿一本精美的小书，轻松调理菜饭汤水，照顾好家人的肠胃和身体。

10元定价，精彩呈现。

“现代人·经典家常菜”由热爱美食、热爱烹饪的、热爱生活的人们写作完成。

实践出真知，书中款款美味佳肴活色生香，都是我们寻常人家爱吃的常吃的菜式，健康、美味、解馋、不贵！简单阅读，轻松入厨。

动静之间，畅想快乐。

“现代人‘经典家常菜’丛书首先推出《经典家常川味小炒》《经典炒饭烩饭》《经典家常烧肉》《经典家常肉小炒》四册，本本不俗、页页精彩。

<<经典家常肉小炒>>

书籍目录

PART 1 6炒的学问 什么是炒 炒的种类 生炒 熟炒 滑炒 小炒 肉料的炒前处理  
 化整为零 增嫩入味 肉小炒的其他窍门 火候 高汤 勾芡PART 2 16经典肉小炒 炒  
 肉片 木樨肉 回锅肉 酸菜氽白肉 什锦锅巴 农家小炒肉 五花肉炒泡菜 青椒  
 炒肉片 蘑菇肉片 麻辣肉片 白菜炒肉片 百合炒肉片 苦瓜炒肉片 菜心肉片  
 肉片焖扁豆 肉片豆腐卷 菊花炒肉片 芝麻肉片 熘肉片 菠菜面筋肉片 萝卜干炒  
 腊肉 青笋炒腊肉 熘肥肠 熘肝片 芙蓉鸡片 香辣鸡胗 葱爆羊肉 芥蓝牛柳  
 黑椒牛柳 蒜香牛柳 熘鱼片 炒肉丝 仔姜炒肉丝 三椒炒肉丝 香干肉丝 青椒  
 墨鱼肉丝 榨菜肉丝 鱼香肉丝 京酱肉丝 尖椒炒肉丝 蒜苗肉丝 魔芋肉丝 肉  
 丝拉皮 冬笋雪菜肉丝 肉丝烂糊 龙爪肉丝 瓜皮肉丝 豉椒肉丝 钱江肉丝 芫  
 爆肚丝 干煸牛肉丝 牛肉炒粉丝 五彩鸡丝 炒肉丁 炒三丁 荸荠肉丁 酱爆肉丁  
 辣子肉丁 文山肉丁 咖喱肉丁 银杏肉丁 麻辣肉丁 什锦肉丁 山楂肉丁  
 油爆里脊丁 糖醋里脊 咕咾肉 豌豆辣牛肉 孜然羊肉 辣仔鸡 宫保鸡丁 炒肉  
 末 炒肉丁 雪里红炒肉末 豇豆炒肉末 泡菜炒肉末 麻婆豆腐 冬菜肉末 蚂蚁  
 上树 肉末榄菜四季豆 肉末酸豆角 肉末豆腐 肉末炒玉米 成菜炒肉末 酿辣椒

<<经典家常肉小炒>>

章节摘录

插图：

## <<经典家常肉小炒>>

### 编辑推荐

《经典家常肉小炒》：少油旺火，锅铲翻飞，肉小炒闪亮出锅。  
轻松生活生活可以很隆重，也可以很简单可以很粗放，也可以很细微但无论如何要轻松，不能太累

<<经典家常肉小炒>>

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>