

<<绝对家常菜100道>>

图书基本信息

书名：<<绝对家常菜100道>>

13位ISBN编号：9787506437677

10位ISBN编号：7506437678

出版时间：2006-4

出版时间：中国纺织出版社

作者：生活品味编辑部

页数：95

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>

<<绝对家常菜100道>>

内容概要

传承大众饮食文化，荟萃南北菜谱经典！

让您的餐桌备添色彩？

马上打开这本家常菜谱，100个经典菜例，100个餐饮常识，所选菜式原料容易购买，制作方便快捷，让您省时省力又省钱，是居家开店的必备宝典！

想要快速、便捷地掌握健康美味的日常饮食？

那就选择这本全彩色、价格超低的家常菜谱吧。

书中菜式选用日常很容易买到的原料，同时做法尽可能简便易懂。

你只要按部就班依法炮制，便能做出美观悦目、香气四溢的菜式。

此外，书中还收编了一些常用营养小常识，你一定会喜欢的。

绝对家常菜100道，家庭主厨的最爱！

<<绝对家常菜100道>>

书籍目录

凉菜 1 酱拌猪耳朵 2 辣卤牛腱 3 盐水卤鸡 4 香卤鸡爪 5 凉拌鸡丝 6 辣拌萝卜 7 腌蛤蜊 8 黑胡椒毛豆
9 醋拌大头菜 10 三色拌干丝 11 五味花生 12 五香茶叶蛋 13 凉拌苦瓜 14 银芽海带丝热菜 15 青椒糖醋
里脊 16 土豆炒肉丝 17 炒木须肉 18 小黄瓜炒猪肝 19 牛肉炒干丝 20 葱爆牛肉 21 青椒牛肉丝 22 干煸
牛肉丝 23 葱爆鸡块 24 宫保鸡丁 25 什锦炒虾仁 26 糖醋鱼片 27 蒜蓉爆虾 28 黑胡椒四季豆 29 开洋白
菜 30 酒卤东坡肉 31 酥炸牛柳 32 糖醋脆皮鱼 33 盐酥虾 34 酥炸排骨 35 炸薯条 36 拔丝甘薯 37 炸春卷
38 辣炸鸡翅 39 客家小炒 40 葱姜牛肉丝 41 红烧豆腐 42 雪里蕻炒肉丝 43 香酥烤鸡 44 豆豉蒸鱼头 45
粉蒸排骨 46 清蒸鲈鱼 47 葱油鸡 48 红乳百页炖肉 49 洋葱猪排 50 黑胡椒牛排汤煲 51 番茄蛋花汤 52
番茄牛肉汤 53 冬瓜海米汤 54 核桃炖乳鸽 55 冬瓜薏米煲鸭肉 56 蜜枣莲藕炖排骨 57 黄豆牛肉汤 58 花
生红枣煲猪蹄 59 冬瓜薏米莲子汤 60 羊肉炉 61 人参鸡 62 芦笋浓汤 63 罗宋汤 64 苹果鲜蔬汤 65 红枣
胡萝卜汤 66 南瓜浓汤 67 番茄皮蛋汤 68 四神莲子汤 69 海米萝卜汤 70 紫菜马蹄豆腐汤 71 莲子排骨汤
72 十全大补汤 73 蒜子鱼头汤 74 酸菜白肉锅 75 蟹肉豆腐羹主食 76 辣子鸡丁饭 77 牛腩饭 78 香菇肉
臊饭 79 广东烩饭 80 黑椒牛柳烩饭 81 扬州蛋炒饭 82 黑豆饭 83 红豆糙米饭 84 皮蛋瘦肉粥 85 莲子鸡
丝粥 86 百合莲子粥 87 山药枸杞粥 88 炸酱面 89 洋菇意大利面 90 清炖牛肉面 91 榨菜肉丝面 92 川味
担担面 93 臊子面 94 担仔面 95 萝卜丝薄饼 96 韭菜猪肉馅饺子 97 京式花卷 98 上海生煎包 99 韭菜盒
子 100 京式烙饼

<<绝对家常菜100道>>

章节摘录

书摘酱拌猪耳朵 原料 猪耳朵1副，红辣椒1个，葱3根，嫩姜1块，蒜3瓣，八角3个，综合卤包1包，酱油膏3大匙，冰糖1大匙，焦糖1大匙，水3大碗 调味料 味精、酱油、香油、辣油各1茶匙 做法 1. 猪耳朵洗净，刮除耳上的毛，再用滚水氽烫备用。

2. 卤料用小火煮滚，放入猪耳朵卤至熟透，取出后沥干放凉。

3. 蒜剁碎，红辣椒去籽切丝，葱、姜切丝；猪耳朵放凉后切成细丝，与其他材料及调味料一起混合后，即可盛盘食用。

Point 猪耳朵脆脆的口感非常适合做开胃菜及下酒菜。

购买时要挑选没有受伤溃烂、颜色粉嫩的猪耳朵，另外耳朵是容易藏污的地方，仔细刮除细毛及洗去耳垢，才能确保食物卫生。

P4插图

<<绝对家常菜100道>>

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>