

<<新手食谱100道>>

图书基本信息

书名：<<新手食谱100道>>

13位ISBN编号：9787506440073

10位ISBN编号：7506440075

出版时间：2006-8

出版时间：中国纺织出版社

作者：尚锦文化

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>

<<新手食谱100道>>

内容概要

你是否有这种感觉，好象自己每隔几天就会吃同一样菜？这实在是太单调了，不是吗？如果你想改变这种讨厌的状况，多享享口福，那就求助于《新手食谱100道》吧，它将为你提供无数菜谱。

《新手食谱100道》是一本实用性较强的大众性菜谱。根据一般家庭的烹饪条件，书中的菜谱尽可能做到用料易购、文字通俗易懂，使不同层次、不同口味的读者都能亲手做出美味可口的佳肴。

<<新手食谱100道>>

书籍目录

凉菜 1小煮肉 2药芹肚丝 3五香茶叶蛋 4咸鸭蛋拌豆腐 5小葱拌豆腐 6皮蛋拌豆腐 7家常拌豆腐 8酸豇豆 9炆萝卜 10凉拌腐竹 11卤煮花生 12凉拌圆白菜 13炆咖喱菜花 14凉拌苦瓜 15凉拌菜花 16素三鲜 17盐水毛豆热菜 18青椒里脊丝 19干豆角烧肉 20韭黄红椒肉丝 21农家小炒肉 22荷兰豆炒肉片 23菜花肉片 24莴笋炒咸肉 25炒木樨肉 26回锅肉 27土豆烧牛肉 28蒜薹炒牛肉片 29宫保鸡丁 30炒牛河 31番茄炒虾仁 32蛋黄炒虾仁 33香辣大虾 34酱油大虾 35油爆虾 36干烹带鱼 37五香带鱼 38香辣蟹 39炒螺蛳 40虾米煮娃娃菜 41素炒五丁 42西芹炒百合 43五香生仁 44干煸苦瓜 45爆炒南瓜条 46蒜泥茄子 47海带焖黄豆 48洋葱炒鸡蛋 49鸡蛋黄瓜片 50油焖茭白 51香干药芹.....汤煲粥

<<新手食谱100道>>

章节摘录

书摘白煮肉 原料 猪坐臀肉300克, 芹菜叶少许 调料 葱段、姜片、料酒、蒜泥、酱油、香菜、胡椒粉、红油各适量 做法 1猪肉洗净; 锅中加水、葱段、姜片、料酒及猪肉, 用大火烧开, 小火煮8~10分钟, 取出晾凉, 切片装盘, 淋上红油。

2蒜泥、酱油、香菜、胡椒粉调制入味汁, 淋在猪肉上(也可蘸食), 装饰芹菜叶即可。

药芹肚丝 原料 熟猪肚200克, 药芹100克 调料 盐、味精、蒜泥、香油各适量 做法 1药芹洗净, 改刀成段, 焯水后待用; 熟猪肚切成丝。

2药芹段、猪肚丝加调料拌匀, 装盘即可。

P4-5插图

编辑推荐

你是否有这种感觉，好象自己每隔几天就会吃同一样菜？
这实在是太单调了，不是吗？
如果你想改变这种讨厌的状况，多享享口福，那就求助于本书吧，它将为你提供无数菜谱。

<<新手食谱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>