

<<酸甜苦辣咸五味家常菜>>

图书基本信息

书名：<<酸甜苦辣咸五味家常菜>>

13位ISBN编号：9787508271590

10位ISBN编号：7508271599

出版时间：2011-11

出版时间：金盾出版社

作者：董国成

页数：74

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>

<<酸甜苦辣咸五味家常菜>>

内容概要

董国成主编的《酸甜苦辣咸五味家常菜》是一本介绍五种口味家常菜的菜谱书。

本书分为酸、甜、苦、辣、咸五个部分，每个部分均介绍了味道的来源及菜例的详细制作过程，每个部分的菜例为40道，共计200道。

《酸甜苦辣咸五味家常菜》内容丰富，图文并茂，一菜一图，非常适合广大家庭阅读使用。

<<酸甜苦辣咸五味家常菜>>

作者简介

董国成，高级烹饪师，现任青岛风色丽人美食文化管理工作室行政总监、执行主编。曾在辽宁大连和山东青岛、龙口等地星级酒店和知名企业，担任厨师长、厨艺总监、行政总厨等职。先后编著出版了《特色创新菜》、《风味家常小炒》、《新编家常凉拌》、《新编家常汤煲》、《新编过瘾川菜》等美食类图书，并在《中国大厨》杂志发表文章多篇。

<<酸甜苦辣咸五味家常菜>>

书籍目录

第一部分 酸味菜肴

醋烹豆苗
酸味茭瓜
醋烹土豆片
酸香白菜
炒酸粉
香醋烹油菜
酸香包心菜
醋熘山药
酸味红肠小炒
醋烹竹笋
酸味冬笋
醋炒蕨菜
醋熘芹菜
酸味莴笋
醋熘肉末银牙
开胃黄豆芽
酸香柿子椒
酸汤煨鸽蛋
醋熘莲藕
瓜片酸味腐皮
老醋火爆木耳
酸味瓜片
香醋熘肉片
老醋香菜肉丝
青菜酸味肉
回锅香酥五花
五花香醋芋头
包心菜醋熘猪肝
老醋爆三样
鸡胗醋烹芹菜
竹笋酸味鸡胗
鸡胗粒老醋青菜
酸菜爆大肠
米醋茭瓜煨大肠
酸汤烩猪肺
老醋烹猪肺
开胃牛肚
菜帮醋熘牛肚
醋焖酱牛肚
酸香芹菜牛肚

第二部分 甜味菜肴

挂霜花生米
花生仁糖爆饼子
甜味瓜块

<<酸甜苦辣咸五味家常菜>>

果味瓜丝
回甜小炒
糖稀土豆块
糖挂地瓜
柿子椒甜味番茄
糖色煨豆腐
果味豆腐
鸭黄甜味焖山药
红枣煨白耳
莲子炒青瓜
甜蒜爆青菜
香甜玉米粒
冰糖芋头
干煨红薯
糖焗鹌鹑蛋
爆炒青菜拼雪饼
香甜胡萝卜
土豆番茄炒木耳
甜梨炒青瓜丝
红枣苹果炒三丁
香甜南瓜丁
炒三色南瓜
鸡黄爆平菇
橙汁平菇条
晒克力煨山药
奶酪油菜
香甜青瓜烙
果味肉丝
甜椒炒肉片
糖味里脊片
番茄果味凤片
糖焗鸡肉丸
鸡肉丸烩苹果丁
番茄酥排骨
银耳煨排骨
可乐果味鸡翅
大枣煨鸡翅

第三部分 苦味菜肴

清炒苦瓜
鸽蛋炒苦瓜
花生仁爆凉瓜
苦瓜炒火腿蛋
洋葱爆凉瓜
苦瓜炒枸杞
番茄炒凉瓜
小炒木耳苦瓜
苦菊炒蛋

<<酸甜苦辣咸五味家常菜>>

米粒炒苦菊
虾皮爆苦菊
蒜香苦菊
小炒蕨菜
老厨虾米蕨菜
蕨菜炒米粒
青瓜萝卜炒杏仁
杏仁炒番茄
菠菜爆杏仁
杏仁炒竹笋
蒜蓉莴笋叶
麻酱莴笋叶
肉末粉条爆莴笋
芹菜叶肉丸
油泼芹菜叶
萝卜叶炒肉
萝卜叶小豆腐
红肠爆萝卜叶
菊花爆木耳
油菜炒菊花
香滑猪肝
黑耳柿子椒爆猪肝
香脆猪肝
油泼猪肝
泡椒蒸猪肝
洋葱爆猪肝
羊肝炒芹菜
蒸吃羊肝
干锅羊肝
羊肝炒青瓜
柿子椒烧鹅肝
番茄煨鹅肝
鹅肝扒油菜

第四部分 辣味菜肴

辣爆芹菜土豆条
辣煸香芹
酱油烹辣椒
辣椒炒番茄
香辣豆腐皮
腐皮银牙爆红椒
泡椒爆银牙
辣椒炒鹌鹑蛋
辣椒炒山鸡蛋
油焖辣椒
辣炒瓜
橄榄油辣爆瓜块
辣炒包心菜

<<酸甜苦辣咸五味家常菜>>

肉末辣炒山木耳
油菜腐皮炒干椒
干煸豆腐皮
香辣西葫芦
辣炒南瓜
干煸南瓜条
辣爆肉丝
香辣肉片
包心菜泡椒煮肉片
辣味里脊
辣烧回锅里脊
辣爆五花肉
过瘾五花肉
山椒煨鸡块
香酥鸡块
叁椒煸鸡块
辣烧鱼块
回锅辣烧鱼
富贵煎鱼片
香辣鱼排
辣汤煮鱼块
老厨水煮鱼
辣炒鱿鱼须
开胃鱿鱼花
小米辣爆鱿鱼条
第五部分 咸味菜肴
蚝油油菜
咸辣子酱烹油菜
雪菜肉丁米粒
雪菜豆丁火腿
酱烹青椒
葱爆三丁
面酱烧土豆
酱爆豆腐
豆腐烧雪菜
酱菜炒红肠
家常炒豆皮
豆皮爆木耳
酱豆煨莴笋
蚝油莴笋
酱爆茭瓜
小炒茭瓜
虾皮烹芹菜
芹菜炒粉皮
红肠炒榨菜
咸味小炒
家常炒咸菜

<<酸甜苦辣咸五味家常菜>>

咸味爆三丝
雪菜烩咸肉
蚝油炒青瓜
青瓜炒酱菜
酱爆圆葱
葱香腐乳烧青椒
酱爆肉丁
煎咸肉
虾皮肉末煎蛋
酱炸茄盒
肉末烧紫茄
蚝油鸡片
米粒雪菜炒鸡丁
咸味鸡柳
酥炸翅根
椒盐鸡翅
红焖翅根
酱焖鱼块
腐乳烧鱼

<<酸甜苦辣咸五味家常菜>>

编辑推荐

在眼花缭乱的美食菜谱中都是在说怎样做菜、怎么吃有营养，但没有一本以酸甜苦辣咸划分的较为详细的菜谱书。

酸、甜、苦、辣、咸，这五种味道不仅满足了人们的味觉需求，也和健康息息相关。

董国成主编的《酸甜苦辣咸五味家常菜》分为五个部分，分别为酸、甜、苦、辣、咸。

在每个部分都介绍了味道的来源及菜例的详细制作过程，每个部分菜例为40道，共计200道口味不同的菜肴，且都选自不同的菜系。

让读者朋友一目了然地找到自己想要的口味，做出从来没有过的味道，同时让您的厨艺大大提高，亲手为亲朋好友烹制出口味不同的菜肴是多么开心的事情啊！

<<酸甜苦辣咸五味家常菜>>

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>