

<<家常炖菜精选>>

图书基本信息

书名：<<家常炖菜精选>>

13位ISBN编号：9787508278100

10位ISBN编号：7508278100

出版时间：2012-11

出版时间：金盾出版社

作者：吴杰，吴昊天主编

页数：74

字数：60000

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>

## <<家常炖菜精选>>

### 内容概要

《家常炖菜精选》是一本专门介绍家常炖菜的菜谱书。书中精选了280余款适合家庭制作的美味家常炖菜，并以简洁的文字和精美的彩图对每款菜肴的用料配比、制作方法、操作提示等均做了详细的介绍。

《家常炖菜精选》内容丰富，图文并茂，通俗易懂，原料易取，易学易做，科学实用，不仅适合广大家庭学习制作，而且是各种厨师培训班、烹饪学校难得的教学参考书，也适合机关、企事业单位及大中专院校、中小学校、幼儿园的食堂参考使用。

## <<家常炖菜精选>>

### 作者简介

吴杰，大学毕业，国家特一级烹饪师，中国烹饪职业技能鉴定考评员(国家评委)，烹饪讲师，高级营养师。

曾在全国烹饪大赛中获金牌。

多年来专注于食文化的研究及烹饪教学工作，为全国各地培养出一批优秀烹饪人才，创新设计了数百例风味菜肴及面点。

先后编著出版了《中国著名菜系精选教材》、《著名菜系常用菜谱精选》、《中国典故名菜精选》、《中国典故名点精选》、《北方美味家常菜》、《东北名菜精华》、《川鲁名菜谱》、《海鲜名菜谱》、《民族特色菜点30种》、《酱制美味30种》、《临考学生科学配餐》等150余部著作。

吴昊天，国家特级烹饪师，自幼酷爱烹饪、摄影，先后跟随中国著名烹饪大师、著名烹饪设计师刘风凯、吴杰等人学艺。

多年来编著或参与编著出版了《中国著名八大菜系精选教材》、《东北菜精华》、《清真名菜谱》、《北方美味家常菜》、《宫廷菜美味30种》、《图解家庭微波炉食品制作》等烹饪图书，并有许多摄影作品被书中采用。

<<家常炖菜精选>>

书籍目录

一、畜肉类

- 沙锅炖肉
- 猪肉炖粉条
- 滋补牛肉
- 番茄牛肉
- 香菇炖羊肉
- 萝卜炖牛肉
- 双宝鹿肉
- 三蔬炖鹿肉
- 茭白炖羊肉
- 黄瓜炖羊肉
- 葱香炖羊肉
- 莲藕炖羊肉
- 冬瓜炖肉卷
- 翠豆番茄炖羊肉
- 沙锅狗肉
- 翡翠狗肉豆腐
- 蟹粉狮子头
- 滋补大肉丸
- 炖翡翠猪肘
- 三宝炖兔肉
- 农家炖排骨
- 鸡块炖排骨
- 番茄炖排骨
- 板栗炖猪排
- 香菇炖排骨
- 黄鳝猪排煲
- 红参炖羊排骨
- 海带辣羊排
- 海带玉米炖猪排
- 茭白翠豆炖排骨
- 鲜藕炖脊骨
- 海带扣炖脊骨
- 三色豆炖脊骨
- 多味菇炖猪骨
- 酸菜粉炖脊骨
- 莲枣藕炖脊骨
- 枣杞黑豆炖脊骨
- 海参煲猪手
- 猪尾花生煲
- 生枣炖猪手
- 山药炖猪手
- 豆腐炖猪蹄
- 香菇炖蹄花
- 金针菇炖蹄块

<<家常炖菜精选>>

香辣狗尾  
茄椒炖猪尾  
南瓜炖猪尾  
猪尾炖豆角  
沙锅杞子炖猪脑  
兰花炖牛心  
双耳煲猪心  
参枣圆肉炖猪心  
百合煲猪肺  
萝卜炖猪肺  
家常炖猪肚  
豆芽炖猪肚  
木耳菜心炖猪肚  
虾仁炖羊蛋

二、禽蛋类

滋补鸡  
鱼唇炖鸡  
百合乌鸡  
枸杞炖乌鸡  
沙锅炖肉鸡  
莲藕炖仔鸡  
大枣煲仔鸡  
什锦沙锅鸡  
番茄炖乌鸡  
美味大补鸡  
人参口蘑炖鸡  
杞子白玉炖乌鸡  
火笋菜胆炖仔鸡  
南瓜鸡块  
菜心炖鸡块  
三味炖鸡块  
木耳炖鸡块  
黑豆炖鸡块  
金针炖鸡块  
双冬炖鸡块  
茄子炖鸡块  
参枣炖鸡翅  
豆泡炖鸡翅  
血豆腐炖鸡块  
海马香菇炖鸡块  
冬瓜炖鸭块  
老姜炖鸭块  
药枣煲水鸭  
芡实香菇炖鸭  
玉米莲子炖鸭  
莲藕香菇炖鸭  
排骨炖鹅块

<<家常炖菜精选>>

宽粉炖大鹅  
冻豆腐炖大鹅  
排骨炖乳鸽  
鹌蛋炖肉鸽  
桃仁煲肉鸽  
杞子桂圆炖乳鸽  
芪枣炖鹌鹑  
豆腐扣炖鹌鹑  
虫草鹌蛋炖鹌鹑  
淡菜萝卜炖鹌鹑  
圆枣玉米炖鹌鹑  
菠菜炖胗肚  
香辣翡翠蛋  
党参炖血蛋  
排骨炖鹌鹑蛋  
双珍煲鹌鹑蛋

三、水产类

清炖鱼  
酸菜炖鱼  
青菜粉炖鱼  
泡菜豆腐鱼  
黄豆芽炖鲤鱼  
口蘑粉皮炖鱼  
酸菜炖鲶鱼  
鲶鱼炖茄子  
黄鱼豆腐  
羊肉炖黄鱼  
腐竹炖黄鱼  
银珠鲫鱼  
豆腐鲫鱼  
海带炖鲫鱼  
双杞炖鲫鱼  
茭白炖鲫鱼  
木耳鲫鱼煲  
腐竹冬瓜炖鲫鱼  
清汤鳗鱼  
海带炖鳗鱼  
什锦炖鳗鱼  
豆腐煲鳊鱼  
金针炖带鱼  
什锦炖鲶鱼  
双冬兰花银鱼  
桃仁炖鲈鱼  
黄芪海马炖鲈鱼  
鱼头浓汤  
沙锅鱼头  
菜心炖鱼块

<<家常炖菜精选>>

茄子炖鱼块  
沙锅鱼头豆腐  
山参炖元鱼  
鸡块炖甲鱼  
口蘑菜心炖甲鱼  
翡翠珍珠甲鱼  
枸杞山药炖甲鱼

沙锅鱼翅  
冬瓜虾仁煲  
银耳炖海参  
虾干炖海参  
美味牛蛙

口蘑炖牛蛙  
菜心炖田鸡  
虫草双耳炖龟  
炖香辣螃蟹  
萝卜炖螃蟹  
豆腐炖螃蟹

四、豆制品类

沙锅豆腐  
石锅炖豆腐  
蚬肉炖豆腐  
牡蛎炖豆腐  
鲫鱼炖豆腐  
双菇炖豆腐  
鱼头炖豆腐  
猪肉炖豆腐  
紫菜炖豆腐  
肉卷炖豆腐  
鱼羊炖豆腐  
魔芋炖豆腐  
丸子炖豆腐  
炖麻辣豆腐  
花肉冻豆腐  
焖肉炖冻豆腐  
猪肚海带炖豆腐  
兰花牛肉炖豆腐  
猪骨草菇炖豆腐  
珍珠豆泡  
鱼丸炖豆泡  
茄块炖豆泡  
奶白菜炖豆泡  
豆泡煲猪排  
豆泡鸽子煲  
西兰花炖豆泡  
沙锅羊肉豆泡  
虾仁豆腐丝

<<家常炖菜精选>>

脊骨炖豆腐皮  
生菜炖干豆腐  
牡蛎炖干豆腐  
鹿肉炖干豆腐  
猪肉粉炖豆腐扣  
豆瓣墨鱼炖干张

土豆炖腐竹

白菜炖腐竹

五、食用菌羹

沙锅煲猴头

大鹅炖猴头

参翅炖猴头

大骨汤炖猴头

羊肉炖口蘑

鸭块炖榛蘑

猪尾炖榛蘑

老豆腐炖榛蘑

什锦珍菌煲

鸭块炖黄蘑

土豆炖鲜蘑

鲜虾炖鲜蘑

排骨炖鸡腿蘑

牛肝菌炖鸭块

金顶蘑炖仔鸡

双色黄蘑鸭

山珍炖鸭块

榆黄蘑炖猪排

海带炖金针菇

家常蘑菇炖鸡块

大叶蘑炖冻豆腐

玉翠白蘑炖猪肉

浓汤白菜炖蘑菇

山药鸭块炖滑菇

兔肉炖木耳

鸡块翠油炖木耳

仔鸭炖鲜菇

羊肉炖草菇

鸡翅炖草菇

魔芋炖草菇

肘子煨锦菇

吴记珍品菇

六、蔬菜类

肉片炖什锦

焖肉炖海带

猪骨炖魔芋

羊肉炖土豆

鸭块炖白菜



<<家常炖菜精选>>

排骨炖山药  
药菇炖海带  
肉炖刺芽粉  
牛肉炖五宝  
番茄炖排骨  
鸡块炖双笋  
羊肚炖南瓜  
鹅块炖土豆  
排骨炖玉米  
羊肉炖西红柿  
焖肉炖海带扣  
脊骨炖空心菜  
羊骨炖萝卜、海带  
鸡块炖兰花玉米  
鸭块炖土豆南瓜  
肥肠炖白菜  
炖土豆丸子  
泡菜炖土豆  
鱼块炖土豆  
土豆炖豆角  
猪肚炖豆角  
魔芋炖豆角  
酥肉炖豆角  
丸子炖豆角  
农家炖丸子  
猪肚炖魔芋  
土豆炖茄子  
酥肉炖茄子  
肚块炖茄子  
豆瓣金钩炖茄子  
美味炖杂菜  
肉丸炖南瓜  
羊肉炖南瓜  
酥肉炖南瓜  
炖南瓜丸子  
农家素炖  
肉丸炖三宝  
虾丸炖冬瓜  
双珠炖双瓜  
蚝香炖什锦  
炸肉炖白菜  
羊肉炖萝卜  
肘子炖萝卜  
鲜辣萝卜粉  
肉丝炖粉条  
肘子炖酸菜  
海鲜炖酸菜

<<家常炖菜精选>>

吴记炖酸菜  
白肉血肠炖酸菜  
肉片炖豆角干  
肘子炖双干  
清香黄瓜干  
锦绣一锅香  
家常团圆锅  
什锦美味锅

<<家常炖菜精选>>

章节摘录

版权页： 插图： 美味牛蛙 原料 净牛蛙600克，胡萝卜200克，猪瘦肉片、油菜段各75克，川椒、料酒各15克，葱段、姜片、蒜片、醋、花椒油各10克，精盐5克，味精2克，油20克，汤850克。

制法 1.胡萝卜切成滚刀块。

牛蛙剁成块，下入沸水锅氽透捞出。

2.锅加油、肉片炒熟，下川椒、葱段、姜片、蒜片、料酒、醋、汤、牛蛙、胡萝卜炖熟。

3.下油菜段、精盐炖熟，加味精、花椒油即成。

提示 牛蛙肉质较嫩，要用旺火快速氽烫。

口蘑炖牛蛙 原料 净牛蛙750克，口蘑75克，猪瘦肉片、油菜段各50克，葱段、姜片、料酒各15克，精盐、鸡精各5克，胡椒粉1克，油20克。

制法 1.口蘑切成片。

牛蛙剁成块，下入沸水锅氽透捞出。

2.锅加油、葱段、姜片、猪肉炒熟，下入牛蛙、料酒，倒入沙锅加水炖透。

3.下入口蘑、精盐、鸡精炖熟，下油菜略炖，加胡椒粉、味精即成。

提示 牛蛙炖制时间不能过长。

菜心炖田鸡 原料 净田鸡500克，菜心150克，蟹足棒75克，川椒、油各20克，葱末、姜末、蒜末各10克，料酒、酱油各15克，精盐、白糖、老抽各5克，味精各2克，肉汤750克。

制法 1.菜心、蟹足棒切段。

田鸡下沸水锅氽烫捞出。

2.锅加油、川椒、葱末、姜末、蒜末、田鸡、料酒、酱油、老抽炒上色，加汤、白糖炖熟。

3.下入菜心、蟹足棒段、精盐炖熟，加味精，装碗即成。

提示 田鸡要大火速氽。

<<家常炖菜精选>>

编辑推荐

汤鲜味醇 营养丰富      搭配合理 制作简便

<<家常炖菜精选>>

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>