

<<家常炆拌菜精选>>

图书基本信息

书名：<<家常炆拌菜精选>>

13位ISBN编号：9787508278148

10位ISBN编号：7508278143

出版时间：2012-11

出版时间：金盾出版社

作者：吴昊天，吴杰 主编

页数：74

字数：50000

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>

<<家常炆拌菜精选>>

内容概要

《家常炆拌菜精选》是一本专门介绍家常炆拌菜的菜谱书。书中精选了280余款适合家庭制作的美味家常炆拌菜，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。

《家常炆拌菜精选》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。

<<家常炆拌菜精选>>

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。

<<家常炆拌菜精选>>

书籍目录

一、畜肉类

蒜泥白肉
椒香滑肉
麻辣狗肉
芥末薄片肉
脆笋炆驴肉
葱丝炆肉条
酱肉拼四宝
狗肉拌蕨菜
青笋拌火腿
辣椒炆火腿
双花拌火腿肠
蒜油拌猪耳
豆苗拌脆耳
辣椒拌皮丝
蒜蓉拌牛皮
葱芹拌蹄筋
翠蓝拌板筋
拌腰花
麻辣猪腰
葱椒拌腰花
洋葱拌猪腰
菠菜炆猪腰
双色肚丝
辣椒炆肚丝
白菜拌肚丝
芫荽拌肚丝
椒麻猪心
芥蓝拌猪心
椒笋拌猪心
麻酱蒜蓉猪心
茼蒿炆鹿心
双花拌胗心
炆拌百叶
泡椒百叶
香辣百叶
椒油牛百叶
拌双肚
黄瓜拌牛肚
蒜泥拌牛肚
碧波猪肝
兰花猪肝
香浓双麻肝
麻香辣猪肺
西芹炆猪肺

<<家常炆拌菜精选>>

肉丝虾干拌菜

二、禽蛋类

姜辣鸡

椒麻鸡

葱油鸡

棒棒鸡

川味鸡

油泼全鸡

豉油鸡丝

麻辣鸡丝

红油鸡丝

麻酱鸡丝

双冬鸡丝

海蜇鸡丝

竹笋拌鸡丝

海带拌鸡丝

剁椒炆鸡丝

菜心拌鸡片

怪味鸡块

碎椒拌鸡腿

蒜油拌鸡翅

翡翠鸡心翅

三彩鸡丁

麻辣鸭掌

双彩拼松花

银芽拌蛋丝

蟹柳拌蛋皮

酱香鹅蛋

肉酱拌鹅蛋

香辣鸡心

辣子炆鸡心

瓜片拌鸡心

菜心炆鸭心

麻酱鸭胗

芥蓝拌鸭胗

菜心炆胗心

麻辣鸡肝

葱香鸭肝

三、水产类

木耳鱼片

川味鱼片

红油鱼片

粉皮鱼丝

葱香鱼丝

怪味鱼丝

辣拌鱿鱼

西芹鲜鱿鱼

<<家常炆拌菜精选>>

黄瓜拌鱿鱼
碧波拌鱿鱼
香芹拌鱿丝
菜胆拌鱿花
双蔬拌双花
拌兰花墨鱼
拌乌鱼卷
葱油乌鱼花
碧波墨鱼仔
豆荚拌银鱼
三丝拌银鱼
紫甘蓝炆银鱼
笋丝拌鱼皮
苦瓜拌虾仁
泡椒拌鲜虾
吴记翡翠虾
兰花炆虾球
黄瓜炆大虾
螺片炆鲜虾
木耳甘蓝炆虾片
葱香鲜贝
翠蓝鲜贝
拌海螺
翠玉螺片
炆拌海宝
麻酱海参
鸡片拌海参
酸辣蚬
蒜香双椒蚬
爽脆三彩蚬
炆海蛭
西芹拌鲜蛭
翠油鸡丝蛭
菜心拌鲜蛤
老醋蜇头
拌蜇皮丝
椒油五彩丝
糖醋海蜇皮
红油牡蛎
菜心拌牡蛎
白玉炆牡蛎

四、豆制品类

蒜油拌豆腐
辣酱拌豆腐
酱拌黄瓜豆腐
翡翠松花豆腐
翡翠豆干

<<家常炆拌菜精选>>

菜心拌豆干
火腿拌豆干
辣子拌豆干
素鸡拌芸豆
素鸡拌苦瓜
菠菜拌豆皮
银芽拌豆皮
鸡丝拌油皮
肉丝炆油皮
素拌油皮丝
肉丝豆芽拌油皮
清爽油皮卷
炆拌干豆腐
肉酱拌干豆腐
海带炆干豆腐
清香豆腐丝
猪心拌豆腐丝
牛肚拌豆腐丝
火腿拌腐竹
西芹炆腐竹
紫蓝拌腐竹
鸭心炆腐竹
兰花虾片炆腐竹
脆椒菠菜拌腐竹
什锦黄豆
素拌黄豆芽
肚丝拌豆芽
五彩黄豆芽
辣油粉皮黄豆芽
蒜香黑豆苗
双丝黑豆苗

五、蔬菜类

翡翠双菇
菜心拌双菇
鲜美双味菇
红油金针菇
三丝拌金针
兰花炆金针
卤肉拌鲍菇
肉丝拌杏鲍菇
红油双脆
兰花拌银耳
银耳拌莴笋
麻油拌双耳
脆瓜炆木耳
辣椒炆木耳
红杞蜜汁双耳

<<家常炆拌菜精选>>

姜汁芸豆
酸辣四季豆
炆拌芸豆荚
麻酱拌双蔬
板筋拌翠豆
墨鱼荷兰豆
辣油双蔬
麻酱粉皮
三丝粉皮
肉丝粉皮
虾椒瓜皮
炆黄瓜条
火腿双脆
酸辣黄瓜皮
青瓜拌猪耳
油辣莴笋
凉拌苦瓜
胡萝卜拌苦瓜
辣子炆鞭笋
椒麻三蔬
蜜汁三彩
红油四宝
三丝蕨菜
鸡丝炆蕨菜
双冬如意菜
红油拌素菜
翠芹紫甘蓝
葱油甘蓝丝
糖醋圆白菜
蜇皮拌白菜
京糕拌白菜
糖醋白菜丝
三色白菜丝
蒜香粉皮白菜
椒鱿白菜泥
酸辣爽口菜
芝麻双丝
爽口芥菜丝
素拌三丝
拌萝卜丝
香辣萝卜丝
酱油萝卜丝
鲜蛤拌银丝
萝卜丝拌牡蛎
椒油水萝卜
银芽拌兔肉
粉丝拌豆芽

<<家常炆拌菜精选>>

酸辣绿豆芽
酸辣土豆丝
葱油土豆丝
土豆丝拌黄瓜
三鲜土豆泥
鸡丝拌海带
黑白海带丝
香辣海带丝
豆皮拌海带
什锦拌海带
鸡丁拌茄泥
吉香拌茄片
辣椒肉末茄泥
双色西兰花
蒜香西兰花
炆三花
虾球炆双花
辣椒炆菜花
猪心拌菜花
小萝卜拌菜花
椒油炆什锦
胗拌菠菜
翠藕拌菠菜
猪肝拌菠菜
三仁炆菠菜
翠玉拌油菜
麻酱油麦菜
炆拌花生米
香辣花生米
干果拌西芹
西芹拌百合
火腿拌翠芹
兔肉拌香芹
虾球炆西芹
蛋皮拌茼蒿
素炆蒿子秆
辣油蒿子秆
酱油泡爽口菜
酸辣粉丝
酸辣魔芋
草菇拌魔芋
奶白菜炆魔芋
炆拼八宝
柠檬果蔬
鲜花盛开
柠香果盘
果味藕夹

<<家常炆拌菜精选>>

什锦米果丁
京糕拌藕丁
冰镇鲜果粒
开胃鲜果盘
蜜香果味京糕
蜜檬杏仁瓜条
冰爽凤梨西瓜

<<家常炆拌菜精选>>

章节摘录

版权页： 插图：

<<家常炆拌菜精选>>

编辑推荐

《家常炆拌菜精选》共精选了280余款营养丰富、搭配合理、制作简便、口味鲜美且非常适合广大家庭学习制作的美味家常炆拌菜，其中有久负盛名的传统菜，也有流传广泛的创新菜，且南北东西风味兼顾，并以简洁的文字，对每款菜肴的用料配比、制作方法、操作提示等均做了具体的说明和阐述。其与国内同类书籍之妙处，是我们把烹调技艺中的行业术语，以最通俗易懂的表达方式传递给读者，使读者能够在轻松的阅读、愉快的烹制过程中了解和掌握中国精美的烹调技艺。

<<家常炆拌菜精选>>

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>