

<<百吃不厌家常菜>>

图书基本信息

书名：<<百吃不厌家常菜>>

13位ISBN编号：9787511331977

10位ISBN编号：7511331971

出版时间：桑楚 中国华侨出版社 (2013-03出版)

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>

<<百吃不厌家常菜>>

书籍目录

第一部分 百吃不厌妈妈菜 松仁玉米 尖椒土豆丝 牛肝菌扒菜心 冰糖苦瓜 双味芦荟 白玉凉粉 老醋蜇头 冷水猪肚 醋泡花生米 凉拌西瓜皮 糖醋萝卜 鸡丝豆腐 拌虾米 卤笋干 一品鹅肝 果味冬瓜排 蒸白菜 芦笋 百合炒瓜果 板栗鸡翅煲 小鸡炖蘑菇 藕片炒莲子 雪里蕻香干 南瓜炒百合 香辣藕条 糖醋黄鱼 农家窝头 烧鲫鱼 老干妈鸭掌 芦笋扒冬瓜 菠萝炒苦瓜 土豆烧鱼 大妈带鱼 竹排川丁鱼 家常芋头 辣味茭白 酸菜炒粉条 大刀苦瓜 拔丝香蕉 鲜桃炒山药 炒纽西兰青口 八卦鲜贝 菜心葱段炒虾蛄 海鲜炒满天星 香菜梗爆螺片 清炒空心菜 香菇蚝油菜心 洋葱炒芦笋 蛋丝银芽 四季豆炒鸡蛋 咸肉炒马蹄 莴笋牛肉丝 西兰花炒鸡块 炒腰片 碧螺春鸡柳 竹筒椒香鸡 松仁爆虾球 韭菜银芽炒河虾 干炒百合腰豆 银杏炒鹌鹑丁 松香鸭粒 洋葱炒鱿鱼 蒜薹炒鸭片 芥蓝炒银雪鱼 农家烧冬瓜 五仁粒粒香 黑椒墨鱼片 泡椒鸡胗 酸豆角炒鸡杂 韭菜苔炒虾仁 鲜蚕豆炒虾肉 第二部分 麻辣川菜 第三部分 过瘾湘菜 第四部分 无肉不欢 第五部分 蒸煮两相悦 第六部分 家常小海鲜 第七部分 金牌料理DIY 第八部分 不出门也能吃烧烤 第九部分 时间修炼的腊味灵魂 第十部分 记忆中家乡的味道

<<百吃不厌家常菜>>

章节摘录

版权页：插图：银杏炒鹌鹑丁 材料：银杏50克，鹌鹑150克，蘑菇丁、青红椒各80克 调料：盐6克，白糖1克，湿淀粉5克，麻油2克 做法：鹌鹑取肉切丁，下少许盐、湿淀粉腌渍好；银杏去核取肉；青椒、红椒、蘑菇洗净切丁。

银杏加清水浸过面，入蒸笼中火蒸至透身。

油烧热，放入材料和调味料爆炒至干香，用湿淀粉勾芡，淋入麻油即可。

松香鸭粒 材料：松子仁、豌豆、胡萝卜各适量，鸭肉300克 调料：料酒6克，盐3克，味精1克 做法 鸭肉洗净，切成粒；豌豆洗净；胡萝卜去皮，洗净，切成丁。

炒锅烧热，倒入松子仁翻炒至金黄，盛盘，晾凉；另起锅烧热，倒入鸭粒、豌豆、胡萝卜丁，翻炒至熟后，倒入松子仁炒一会儿。

加入料酒、盐、味精翻炒入味后，出锅即可。

洋葱炒鱿鱼 材料：鱿鱼500克，洋葱1个，红辣椒2个 调料：郫县豆瓣酱10克，盐、白糖、五香粉各适量 做法 鱿鱼洗净，切丝；洋葱洗净，切丝；红辣椒去蒂和籽，洗净，切丝；豆瓣酱剁碎。

锅置旺火上，加油烧热，放入红辣椒丝炒，下入郫县豆瓣酱炒香，再放入鱿鱼丝和洋葱丝一起炒熟。加盐、白糖、五香粉调味，炒匀即可。

<<百吃不厌家常菜>>

编辑推荐

《百吃不厌家常菜(金版)》详细介绍各种菜式所用到的材料、调料，食材易于购买，操作简单，烹饪步骤清晰，详略得当，读者可以一目了然地了解食物的制作要点。

<<百吃不厌家常菜>>

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>