

<<做好精致家常菜>>

图书基本信息

书名：<<做好精致家常菜>>

13位ISBN编号：9787530452615

10位ISBN编号：7530452614

出版时间：2011-11

出版时间：北京科技

作者：食尚小米

页数：158

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>

<<做好精致家常菜>>

内容概要

这是大师小米继《做好家常菜》之后奉上的又一部倾心力作，分为凉菜类、猪肉类、牛羊肉类、鸡鸭肉类、鱼肉海鲜类、蔬菜类、汤羹类、主食类8部分，分类更细致，菜品更精致，每道菜都附有详细的步骤图和文字说明，让你轻轻松松做好家常菜。

<<做好精致家常菜>>

作者简介

央视《天天饮食》《宝贝爱厨房》《咏乐汇》《食全食美》《贝太厨房》《我爱每一天》等知名美食类节目的掌勺主厨，新浪点击量超3500万美食博主。

无论是在节目中，还是博客上，小米都毫不保留地传递着自己的美食制作真经，帮助越来越多的人走进美食制作的大门，也因此受到了广大观众和网友的喜爱。

<<做好精致家常菜>>

书籍目录

PART 1 凉菜类

凉拌木耳
酱牛肉
肉皮冻
家常卤鸡脖子
柠香白斩鸡
老醋蜇头
老醋花生拌苦菊
大拌菜
麻椒百叶
蓑衣黄瓜
皮蛋豆腐
麻辣腰片
豆干海带丝
凉拌土豆丝
红油百叶
凉拌苕蓝丝
姜丝穿心莲
杨梅手剥笋
凉拌芝麻菜
麻香穿心莲
三文鱼菠菜墩
凉拌萝卜苗

PART 2 猪肉类

韩酱烤肉
红烧狮子头
糖醋小丸子
煎酿三宝
荷香蒸排骨
珍珠丸子
鹌鹑蛋红烧肉
回锅肉
木耳肥肠
盐煎肉

PART 3 牛羊肉类

杭椒牛柳
蚝汁草菇牛柳
豉椒牛柳
香酥烤羊腿
金针肥牛卷
水煮牛肉
香煎牛仔骨
铁板牛仔骨
黑胡椒烤牛肉
羊肉串

<<做好精致家常菜>>

PART 4 鸡鸭肉类

三杯鸡
奥尔良烤鸡翅
香辣啤酒鸭
萝卜煲鸭块
家常烤仔鸡
重庆辣子鸡
辣烤鸡胗
老干妈炒鸡心
宫保鸡丁
烤红薯鸡翅

PART 5 鱼肉海鲜类

孔雀开屏鱼
酸菜鱼
清蒸鲈鱼
红烧武昌鱼
干烧鲤鱼
家常烧平鱼
水煮鱼
家常酱熬鲫鱼
红烧鲑鱼
豉椒鳝鱼
粉丝蒜蓉蒸扇贝
西蓝花鲜贝
百花酿豆腐
香辣虾
麻辣小龙虾
奶酪大虾
五色北极虾
虾肉丸子
酸菜粉丝北极虾
蒜蓉开边虾
蒜蓉蒸北极虾
清蒸大闸蟹
香辣蟹
石锅粉丝螃蟹煲
葱姜炒蟹
螃蟹辣白菜炒年糕
麻辣砂锅螃蟹
葱烧海参
酸辣鱿鱼卷
孜然鱿鱼

PART 6 蔬菜类

鱼香茄子
鼎湖上素
果仁玉米
清炒四角豆

<<做好精致家常菜>>

干煸四季豆
尖椒土豆丝
椒丝腐乳空心菜
地三鲜
蚝油生菜
上汤娃娃菜

PART 7 汤羹类

南瓜猪肚汤
西湖牛肉羹
酸辣汤
黑鱼南瓜汤
棒骨萝卜汤
桃仁鸡腿汤
牛尾黄豆汤
绿豆猪肝丝瓜汤
五色鸭血汤
红枣猪心汤

PART 8 主食类

扬州炒饭
雪菜鲜肉包
三鲜饺子
千层肉饼
西班牙海鲜饭
海鲜泡菜饼
肉酱意粉
手抓饭
烧烤比萨
腊味酱油炒饭

<<做好精致家常菜>>

章节摘录

版权页：插图：

<<做好精致家常菜>>

编辑推荐

《做好精致家常菜》：详图细步做好精致家常菜。

<<做好精致家常菜>>

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>