

<<家常川味菜>>

图书基本信息

书名：<<家常川味菜>>

13位ISBN编号：9787533139889

10位ISBN编号：7533139887

出版时间：2005-5

出版时间：山东科技出版社

作者：侯献国,王忠民

页数：344

字数：269000

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>

<<家常川味菜>>

内容概要

本书在编写过程中，着重突出以下特点：注重风味，分类明确：每本书分别收集了最有地方风味特色的菜肴450余款，不求多而求精，从选料到制作过程都突出了各菜系的烹调特色，力求正宗。

每种风味菜均按照蔬菜类、畜肉类、禽蛋类、水产品类、豆制品类、食用菌藻类、水果类及其他进行分类，共计7大类。

每类以原料为序，读者可根据家庭中具备的原料，直接找到该原料的各种烹制方法，查阅非常方便。

选料简单，制作方便：为了使不同风味的菜肴适合家庭制作，在原料的选取上绝大部分以普通家庭常备原料为主，对个别不常备原料标出了可替代原料，便于家庭仿制。

此外，还选择了部分高档原料作为补充，推出满足不同家庭的需要。

对菜肴制作过程的介绍力求简单明了，摒弃了部分酒店菜烦琐的加工方法，使人一看就懂，一学就会。

内容全面，实用性强：为了使广大读者掌握更多的烹调知识和烹调技巧，书后附录中介绍了家庭常用原料的涨发方法、常用烹调方法、常用烹调术语解释、家庭烹调技巧及四季家筵菜单等方面的知识，通过对以上知识的研读，烹调水平会有一定的提高。

愿该书能帮助广大读者提高烹饪技艺，同时能在家中享受到各地正宗的风味佳肴。

<<家常川味菜>>

书籍目录

一、蔬菜类 辣油白菜 辣炆白菜 干烧白菜 白菜肉卷 开水白菜 扒双素 明珠菜心 鸡蓉菜心 炆白菜卷 素炒卷心菜 香辣卷心菜 糖醋卷心菜 酱拌生菜 姜汁薤菜 椒炒薤菜秆 肉末空心菜 酥豆空心菜 芝麻菠菜 菠菜炒鸡蛋 姜汁豇豆 椒油芹菜 芹菜炒肉丝 韭黄摊鸡蛋 糖醋双丝 素炒胡萝卜 拌胡萝卜丝 蟹黄萝卜丝 炒萝卜丝 香麻萝卜 肉片烧萝卜 人参萝卜汤 酿甜椒 八宝酿青椒 虎皮辣椒 软炸藕片 炆炒脆藕丁 炸藕盒 西经柿炒鸡蛋 松炸西红柿 西红柿鸡蛋汤 青椒炒鸡蛋 鱼香茄子 炸茄盒 鱼香茄饼 土豆烧肉 酸辣土豆丝 凉拌生笋 辣油笋丝 蒜泥茼蒿 海米烧茼蒿 麻辣茼蒿 炆黄瓜皮 海米拌黄瓜 红油黄瓜 黄瓜炒肉片 丝瓜炒鸡蛋 丝瓜焖腊肉 干贝烩丝瓜 奶汁冬瓜条 烧冬瓜 三鲜冬瓜汤 凉拌苦瓜 炒苦瓜丝 辣椒炒苦瓜 鱼香苦瓜丝 干煸苦瓜 家常焖苦瓜 冬菜苦瓜丁 五香南瓜饼 炸香椿 芸豆炒肉丝 干煸四季豆 辣油茭白 酱烧茭白 蒜蓉茼蒿 糟醉冬笋 酱烧冬笋 干煸冬笋 软炸冬笋 雪菜笋汤 芥菜豆腐羹 蒜薹炒鸡蛋 蒜苗炒肉丝 黄花菜炒肉丝 素炒山药片 烧菜花 鱼香青丸.....二、畜肉类三、禽蛋类四、水产类五、豆制品类六、食用菌藻类七、水果类及其他附录

<<家常川味菜>>

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>