

<<天天农家菜>>

图书基本信息

书名：<<天天农家菜>>

13位ISBN编号：9787533538934

10位ISBN编号：7533538935

出版时间：2011-8

出版时间：福建科技出版社

作者：《天天农家菜:家常篇》编写组

页数：116

字数：94000

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>

<<天天农家菜>>

内容概要

民以食为天，中国人对吃一向十分讲究。近年来，随着食品味的变化，农家下饭菜在各地受到了大众的欢迎，不仅是农村人，就连都市人也对农家下饭菜赞不绝口。

农家菜选料讲究，多选用自然朴实的天然食材，如野生土长、没有受过污染的各种野菜、菇菌、竹笋等。在加工制作上它注重刀工火候，讲究配料、色调和天然，尤其以烹制鲜、嫩、活为特色。农家菜虽是平平常常的菜，但却总能让人体会出乡土的原汁原味，感受到浓郁的乡村风情。

《天天农家菜（家常篇）》以大量图片及详细的文字说明这些菜式的制作方法。希望本书能够帮助你制作出让家人、客人啧啧称道的农家菜。

<<天天农家菜>>

书籍目录

畜肉
无锡排骨
糖醋排骨
雪菜肉丝
粉蒸肉
蒜爆成猪肉
苍蝇头
梅菜扣肉
花生猪脚
东坡肉
大溪小炒
五更肠旺
姜丝大肠
八宝辣酱
淡菜红烧肉
南乳排骨
三鲜沙锅
酸甜排骨
三丝丸子
炸熘里脊
青椒肉丝
凉拌四丝
菜心烩猪血
葱烧猪蹄
椒盐猪手
凉拌猪耳丝
蒜泥白肉
醉元宝
橙汁烩猪扒
粉蒸红肉
香酥卷筒猪排
成猪肉
砂仁肚条
温拌腰丝
花生炖猪蹄
客家炒大肠
红糟肉
麻油腰子
孜然寸骨
毛家红烧肉
五香猪肉
鱼香小滑肉
客家牛肚
黑胡椒牛小排
泡菜牛肉

<<天天农家菜>>

芹菜牛肚
豆干牛肉丝
百合蜜糖豆炒牛柳
豆焖双肉
萝卜清煮牛腩
洋葱烧牛肉丝
鱼香牛肋
中式牛仔骨
回锅肥牛肉
沙茶金针菇牛柳
红烧狮子头
红烧牛仔骨
香拌牛肚丝
绿茶炒羊肉
葱爆羊肉丝
羊肉豆腐沙锅
羊肉炉
黑椒爆羊肉
归姜羊肉
禽肉·蛋
鱼虾·蟹贝
蔬菜·豆腐
冷菜·卤味
汤·羹

<<天天农家菜>>

章节摘录

版权页： 插图：

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>