

<<学做猪肉6000例>>

图书基本信息

书名：<<学做猪肉6000例>>

13位ISBN编号：9787535646101

10位ISBN编号：7535646107

出版时间：2009-9

出版时间：湖南美术出版社

作者：胡维勤 编

页数：352

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>

<<学做猪肉6000例>>

内容概要

无肉不成宴，一股又一股的肉香常常让人垂涎欲滴。开胃又解馋、营养又健康的猪肉菜，让全家人吃得大呼过瘾。引领新一轮的美食浪潮，名师倾情打造，精选人人爱吃的家常猪肉菜1200道，让您一次性全部学会，轻松成为家居烹调能手。

《学做猪肉6000例》依照烹调方法不同，共分为红烧肉、蒸肉、扣肉、炒肉、猪肉大杂烩、腊味6大类别，将8大菜系中的新菜、老菜一网打尽。

从家庭化烹调入手，突出猪肉菜易学、好做、便捷、经济与美味得特点。

通过《学做猪肉6000例》，您不仅能学会拌、炒、蒸、煮、炖等各式烹调技法，并能用简要的步骤做出最好吃菜肴，还能依照名师的提示为全家人合理搭配、健康配餐。

<<学做猪肉6000例>>

作者简介

胡维勤，国家领导人专职保健医生；著名医学科学家；中国人民解放军总参警卫局保健处主任医师；1961年毕业于上海第二医科大学医疗系，曾师从于著名内科医师乐文照和著名老中医祝谌予教授。1971年调至北京中南海门诊部做专职医疗保健医生，曾先后担任过朱德总司令、华国锋主席的专职保健医生，受命参加李先念、胡耀邦等同志的会诊和保健工作，被国务院评为“有突出贡献的医学科学家”，1990年被中央保健委员会授予荣誉证书和荣誉奖状，享受国务院特殊津贴。

<<学做猪肉6000例>>

书籍目录

- Part 1 烹饪方法介绍
- Part 2 红烧肉、蒸肉、扣肉
- Part 3 炒肉篇
- Part 4 猪肉大杂烩
- Part 5 腊味篇

<<学做猪肉6000例>>

章节摘录

版权页：插图：脆椒麻花烤肉 原材料 猪肉250克，麻花100克，花生仁30克 调味料 盐3克，白芝麻5克，葱5克，干红辣椒20克，酱油适量 大厨献招 麻花用手掰碎后再烹饪，口感更佳。

专家点评 增强免疫 适宜人群 一般人都可食用，尤其适合男性食用。

做法 1猪肉洗净备用；花生仁去皮洗净；葱洗净，切花；干红辣椒洗净，切段。

2.将猪肉加盐、油拌匀，入烤箱烤熟后，取出待凉，切片。

3.起油锅，入白芝麻、干红辣椒、花生仁、麻花炒香后，放入烤好的肉片，加盐、酱油调味，待熟，放入葱花略炒，装盘即可。

特色烧烤肉 原材料 猪肉350克 调味料 盐3克，葱白10克，鸡精2克，酱油、醋各适量 大厨献招 加点料酒调味，味道会更好。

专家点评 提神健脑 适宜人群 一般人都可食用，尤其适合女性食用。

做法 1.猪肉洗净备用；葱白洗净，切丝。

2.将猪肉加盐、酱油拌匀，入烤箱烤熟后，取出待凉，切条。

3.油锅加热，下猪肉翻炒，加盐、鸡精、酱油、醋调味，撒上葱白即可。

<<学做猪肉6000例>>

编辑推荐

《学做猪肉6000例》是最经典、最好用的特色家常菜谱，提供最多、最易学猪肉烹调技法。家常猪肉菜烹调最全、最优参考宝典。提供做法、人群、功效三大检索，更全面、更实用。

<<学做猪肉6000例>>

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>