

<<新编大众菜1388样>>

图书基本信息

书名：<<新编大众菜1388样>>

13位ISBN编号：9787538437560

10位ISBN编号：7538437568

出版时间：2008-4

出版时间：吉林科技

作者：台湾生活品味文化 编

页数：359

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>

<<新编大众菜1388样>>

内容概要

本书是《大众菜1000样》的修订版，该书在2005-2007年连续3年被开卷图书排行榜评为大众美食类畅销书，在全国各大书城均登上畅销图书排行榜，为国内目前饮食类菜谱图书销量榜首。此次修订，在原料细化和烹调知识上有了较大改进，更适合现代家庭使用。

<<新编大众菜1388样>>

书籍目录

作者简介前言炒菜的基本技巧炒菜的美味秘诀掌握好炒菜火候猪肉怎么炒最好吃牛肉怎么炒最好吃鸡肉怎么炒最好吃海鲜怎么炒最好吃蔬菜怎么炒最好吃如何选购蔬菜和肉类凉菜类 蒜泥苋菜 葱油鸡 韩式泡菜 小黄瓜拌豆干 凉拌鱼浆豆干 枸杞豆腐 芥末风味四季豆 酱油蛋 凤梨泡菜 白菜培根色拉 蚝汁拌豆苗 凉拌菜花 凉拌卷心菜丝 鲨鱼烟 咖喱肉酱豆腐 凉拌豆腐 凉拌小黄瓜 蒜香油菜 洋葱醋拌四季豆 蒜拌黄瓜 蒜泥鸡片 苹果银芽色拉 芥末章鱼 生菜珍珠色拉 凉拌四季豆 凉拌莲藕 皮蛋豆腐 番茄芦笋色拉 五味鱿鱼 和风色拉 芦笋色拉 醋熘苹果 椒盐五花 韭黄拌肚丝 凉拌苦瓜 芹菜拌干丝 南瓜色拉 五味花生 鲔鱼色拉蛋 凉拌银鱼秋葵 山楂银芽 土豆色拉 鸡肉冻 茄汁葱串 辣味肉皮冻 双脆苦瓜 芥末嫩肚丝 金菇拌鸡丝 色拉虾蒜 苗鸭片 叉烧肉 陈皮鸡爪 白斩鸡 小辣椒拌干丝 凉拌鹅肠 怪味鸡 河粉凉卷 凉拌柴鱼菠菜 干贝色拉 菠菜拌豆腐泥 什锦色拉 鱼香蹄花 芥末辣花枝 冰醉鸡 熏鱼冷盘 豆干拌菠菜 五香牛筋 凉拌山药 凉拌花枝 凉拌鸡杂 烫芥蓝菜 麻辣双牛 晶肉莲子 烫空心菜 盐水鸭肫 盐水毛豆 芝麻拌章鱼 牛蒡色拉 辣拌萝卜 醋拌辣味白菜 玉米小黄瓜色拉 蒜香地瓜叶 凉拌蚬仔 百香木瓜 猪肉冻 凉拌冬粉 卤牛腱 红油三丝 蒜苗香肠 辣拌海蜇皮 凉拌菜豆 脆嫩萝卜丝 凉拌三丝豆制品、蔬菜、食用菌类 家常豆干 树子卷心菜 卷心菜虾干 丝瓜冬粉 甜不辣炒干丝 百页炒蚕豆 菜根香 腐皮芋卷 海带玉米笋 豆豉小鱼干丝 椰香花菜 炒卷心菜 西兰花珍珠贝 枸杞丝瓜 甜椒炒银芽 蟹丝芥菜 肉丝豆腐包 豆酱炒冬瓜 芹菜炒豆腐包 炒瓠瓜 干贝卷心菜 油豆腐粉丝 蒜香腰果 黄豆干炒蒜苗 百花油豆腐 甜椒干贝 玉米笋炒芥蓝菜 油豆腐炒青菜 菜豆炒牛肉丝 蟹肉豆腐 银杏肉片腐竹 双冬焖肉 莲雾花生 黑胡椒四季豆 黑白冻豆腐 豆苗虾仁 芥菜干贝 鸡片炒豆腐 茄争艳 黑白炒炒空心菜 贡丸炒大黄瓜 烩大黄瓜 火腿烩油菜 火腿炒菜花 香菇烩豆腐 鱼香豆干 蒜末蒸丝瓜 炒双油 蜜汁豆干 地瓜叶炒肉丝 小龙虾炖豆腐 豌豆荚炒素腰花 彭家豆腐 咖喱豆腐 芹菜炒牛肉 香菇鸡片 青蒜沙茶豆干 干贝烩油菜 柳丁大豆干 红糟豆腐 玉米笋炒牛肉 茭白烧肉 奶油茭白笋 牛肉丸蒸豆腐 西洋菜炒肉丝 炒三丝 五彩豆腐包 酱烧茄子 黑干炒双色 翠玉肉片 酸菜炒素鸡 炸豆腐二吃 双枣元菜 甜豆鸡片 笋焖烤麸 珍珠带子 香酥素鳝 双鲜镶丝瓜 双竹炒双菇 翡翠油豆腐 八宝豆皮 九层塔炒牛肉 甜辣萝卜干 碧绿花枝 越瓜小鱼 麻油红凤菜 酸菜炒肉丝 长长久久 四季豆炒牛肉片 牛肉炒干丝 白玉金针 炸豆腐虾丸 鸳鸯冬瓜 脆皮豆腐 茄子鸡片 雪菜百页 开阳白菜 柏子仁双菇 豆干炒肉丝 莲杞烩菠菜 南瓜扣肉 油豆腐烩白菜 雪里蕻炒豆干 豆皮菜心 芥蓝白果鸡肫 奶油花菜 鱼香茄子 丝瓜虾仁 炒三菇 家常白菜 山药烩香菇 麻辣白菜 双菇西兰花 油焖双冬 鱼丝山苏 粉蒸芋球 素炒木须 炸黄金片 菠菜梗烩豆腐 虾仁豆腐 丝瓜干贝 红烧莲藕 芦笋干贝 黄瓜肉片 油焖竹笋 毛豆鸡丁 芦笋炒素鸡 鸡油炖冬菇 秋葵玉米笋 洋葱牛肉片 韭菜花炒甜不辣 空心菜炒牛肉丝 麻辣臭豆腐 卷心菜炒番茄 蛋酥大白菜 酥炸山药 箭笋炒肉丝 金针笋菇 土豆鸡丝 双鲜花菜 双色鲜笋 麻婆豆腐 苦瓜镶肉 葱爆茄香 青蒜烧豆腐 烧拌小辣椒 香辣白菜卷 苦瓜豆豉炒肉片 芦笋香菇肉片 酸菜炒木耳 麻辣毛豆仁 烩千张 家常蘑菇烩蚕豆 豆豉银鱼空心菜 脆皮豆干 千层茄子 炒素鳝 五香豆筋 韭菜炒干丝 雪菜箭笋 红油芹菜 凉拌茄子 怪味腰果 干煸苦瓜青椒畜肉类禽蛋类水产品类燕窝、鱼翅、鲍鱼、海参汤羹、炖品主食类家庭食物营养小百科实用家庭烹饪小常识菜品原料细化索引表

<<新编大众菜1388样>>

章节摘录

插图：

<<新编大众菜1388样>>

编辑推荐

《新编大众菜1388样》是中国著名烹饪大师、营养专家以绿色健康、营养科学、家常易做为主题，为家庭精心打造的实用居家烹饪手册。

八大类经典美食，800款实用菜例；两大类烹饪知识，500余条厨房常识；带您步入家庭烹饪的百花园。

菜肴选料广泛，分类细化；内容讲解详实，图文并茂；烹调技法多样，南北皆宜。

原料、调料均标明投放量，做法可举一反三、随意变化。

<<新编大众菜1388样>>

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>