

<<家常炒菜>>

图书基本信息

书名：<<家常炒菜>>

13位ISBN编号：9787538437935

10位ISBN编号：7538437932

出版时间：2008-5

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：何荣显 编

页数：207

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>

<<家常炒菜>>

内容概要

在饮食文化迅速发展的今天，营养、美味、美观已经被同时提上日程。

以您目前的厨艺能胜任家庭的营养师吗？

家人的营养与健康的重担全系于您一身，您是否觉得力不从心了呢？

这时《分步详解营养家常菜彩色版》系列丛书绝对是您提高厨艺的首选。

本书是以读者的需求为出发点，本着让读者方便、受用为宗旨所全力打造、精心重组的。

每天清晨做一道清淡可口的汤粥配些面点，为家人一天的学习工作充足电；中午时间仓促，炒菜方便、快捷的价值在这时便能体现得淋漓尽致；晚上做一道营养美味的滋补炖菜，为家人储备能量，让家人睡得更香甜。

新的一天又在新分步详解中开始了……

<<家常炒菜>>

作者简介

何荣显，中国餐饮文化大师，中国餐饮文化师一级评委，高级烹饪讲师，东方美食学院客座教授，现任长春市名厨协会主席。

40年来勤奋实践，已成为具有较深理论建树、丰富教学经验、较高操作技能的烹饪界名师。曾应邀参加“全国第一次烹饪学术论文研讨会”和“首届中国餐饮文化国

<<家常炒菜>>

书籍目录

蔬菜类 菜品名·主要原料·页码 糖醋白菜·白菜 糖醋包菜·包菜 肉片面筋炒白菜·白菜
 菜 栗子烧白菜·白菜 青菜钵·菜心 干煸青椒·青椒 酱爆青椒·青椒 盐煎青椒·
 青椒 糖醋柿子椒·柿子椒 成都素烩·萝卜 醋炒什锦·萝卜 干煸萝卜丝·萝卜 素
 炒胡萝卜·胡萝卜 酸辣萝卜·萝卜 红珠鹤蛋玉笋·胡萝卜 熘胡萝卜丸子·胡萝卜 炸
 金丝·胡萝卜 橙汁茄排·茄子 肉末鱼香茄·茄子 三丁茄子·茄子 姜汁豆角·豆角
 鱼香茄条·茄子 青椒炒茄丝·茄子 鱼香豆角·豆角 海参豆腐烧全茄·茄子 鸡油扁
 豆·扁豆 盐煎扁豆·扁豆 碧绿银杏·荷兰豆 干煸四季豆·四季豆 姜汁四季豆·四季
 豆 溜子鲜豌豆·豌豆 生煸豆苗菜·豌豆苗 榄菜四季豆·四季豆 肉焖蚕豆瓣·蚕豆
 风味土豆泥·土豆 芙蓉冬瓜·冬瓜 红花蜜冬瓜·冬瓜 青椒土豆丝·土豆 海味青蔬
 卷·土豆 炒蟹粉·土豆 回锅冬瓜·冬瓜 蟹柳烧冬瓜·冬瓜 芽菜扣冬瓜·冬瓜 如
 意金条·冬瓜 鲜蘑冬瓜丸·冬瓜 豆腐酿黄瓜·黄瓜 鱼香黄瓜丁·黄瓜 酱炒苦瓜·苦
 瓜 黄瓜腰果虾仁·黄瓜 炒苦瓜丝·苦瓜 黄豆芽炒粉条·豆芽 金瓜百合·南瓜 清
 香小炒·南瓜 醋熘绿豆芽·豆芽 开洋绿豆芽·豆芽 菠菜炒粉丝·菠菜 蟹肉扒西兰花
 ·西兰花 糊辣银芽肉丝·豆芽 滑炒素虾仁·菜花 麻辣兰花脆·西兰花 鸡汁抱儿菜·
 儿菜 韭菜炒毛豆·韭菜 虾仁蛋韭黄·韭黄 芦蒿香干·芦蒿 水芹炒百叶·水芹菜
 西芹菠萝炒火腿·西芹 姜米炒青菜·青菜 虾酱茼蒿秆·茼蒿秆 香肠烧菜头·青菜 焖
 蒜苗·蒜苗 蒜香苋菜·苋菜 玫瑰炒三酥·洋葱 什锦京葱·洋葱 蒜薹炒肉丝·蒜薹
 明珠油菜心·油菜 香菇扒菜胆·油菜 腐乳汁茭白·茭白 茭白辣椒炒毛豆·茭白 茭
 白炒肉丝·茭白 焖茭白·茭白 鱼香茭白·茭白 干烧猴头蘑·猴头菇 茄汁素虾仁·山
 药 猴头蘑午餐肉·猴头菇 鱼香猴头蘑·猴头菇 鲍汁金针菇·猴头菇 肉焖平菌·平菌
 香菇栗子·香菇 溜三大菌·三大菌 芥蓝腰果炒香菇·香菇 油焖春笋·春笋 干煸
 冬笋·冬笋 鸡汁焖冬笋·冬笋 五色虾仁·山药 家常冬笋·冬笋 家常春笋·春笋
 酱汁春笋·春笋 三鲜炒春笋·春笋 面包素虾仁·山药 雪梨素鱼片·山药 黄瓜炒冬笋
 ·冬笋 芦笋百合炒明虾·芦笋 炒青笋片·青笋 海米玉笋·玉笋 腊肠炒双笋·竹笋
 鸡丝蕨菜·蕨菜 素爆鸡丁·面筋 舍玉满堂·玉来畜肉类 菜品名·主要原料·页码 三
 大菌焖肉·猪肉 洋葱炒肉丝·猪肉 野鸡红肉丝·猪肉 江津肉片·猪肉 鱼香脆滑肉·
 猪肉 炒三鲜肉·猪肉 醋烹肉片·猪肉 冬菜肉丁·猪肉 金银咸烧白·猪肉 仔姜熘
 肉丝·猪肉 合川肉片·猪肉 胡萝卜炒肉丝·猪肉 花椒肉·猪肉 锅爆肉·猪肉 海
 带丝炒肉·猪肉 花仁肉丁·猪肉 姜丝肉·猪肉 酱肉丝·猪肉 茭白肉片·猪肉 芥
 菜里脊肉片·猪肉 苦瓜炒肉片·猪肉 莲藕炒肉片·猪肉 鲁式炒肉·猪肉 麻辣肉片·
 猪肉 青椒炒肉丝·猪肉 清炒肉片·猪肉 肉片炒蒜薹·猪肉 肉丝炒三丝·猪肉 肉
 丝炒土豆·猪肉 丝瓜肉片·猪肉 鱼香肉丝·猪肉 糟熘肉片·猪肉 蚝油肉片·猪里脊
 酥脆油肉·猪肉 酸菜粉丝炒肉·猪肉 里脊丝炒榨菜·猪里脊 肉丁烩豆腐·猪里脊
 五香柳肉·猪里脊 冬笋熘肉丝·猪里脊 宫保肉丁·猪里脊 豆豉盐煎肉·猪肥瘦肉
 红烧酥肉·猪肥瘦肉 东坡肉·猪五花肉 鹅黄肉·猪肥瘦肉 酥桃肉卷·猪里脊 桂花肉
 ·猪夹心肉 生爆盐煎肉·猪腿肉 皱皮烧肉·猪五花肉 青椒酱爆肉·猪腿肉 醪糟烧肉
 ·猪五花肉 咖喱肚丝·猪肚 椿芽白肉丝·猪肉馅 脆皮粉炸肉·猪肉馅 青蒜炒肚片·
 猪肚 糖醋咕咾肉·猪鹰嘴肉 大蒜烧肚条·猪肚 三色爆肚片·猪肚 炒猪肝·猪肚
 山椒肉排·猪排骨 大蒜仔蹄筋·猪蹄筋 回锅肉·猪臀尖肉 土豆烧猪尾·猪尾 双椒爆
 腰花·猪腰 双椒韭黄炒腰柳·猪腰 油爆双花·猪腰 八宝辣子腰松·猪腰 鹅卵石腰片
 ·猪腰 宫保腰块·猪腰 火爆腰花·猪腰 牛肉丝炒粉·牛肉 干煸牛肉丝·牛肉 乌
 克兰牛肉·牛肉 鱼香牛肉丝·牛肉 红烧牛肉·牛肉 家制毛牛肉·牛肉 蚝油牛肉·牛
 里脊 豉椒牛肉·牛腿肉 生菜牛肉·牛腿肉 炒杂烩·牛里脊 仔姜牛肉片·牛肉 杭
 椒牛柳·牛黄瓜条 酥香牛肉·牛腱子肉 桃梨焖牛肉·牛腿肉 豆豉牛肉·牛腿肉 葱爆
 羊肉·羊腿肉 家常臊子牛筋·牛蹄筋 米椒爆蹄筋·牛蹄筋 夫妻肺片·牛头肉 蒜仔烧

<<家常炒菜>>

蹄筋·牛蹄筋 苹果炒牛肉片·牛腿肉 青蒜炒腊牛肉·腊牛肉 油淋金针百叶·牛百叶
 京酱羊肉丝·精羊肉 辣炒羊肉丝·精羊肉 虾仁羊肉丝·精羊肉 油爆羊肚·羊肚仁 板
 栗红枣烧羊肉·羊肉 桂花羊肉·羊肉 羊肉炒鱼丝·羊肉 麻辣羊肉丁·羊后腿肉 羊肉
 茄夹·羊肉 珍珠羊肉丸子·羊肉 孜然羊肉·羊肉 糖醋羊舌·羊舌 家乡羊肉·羊腿
 葱椒兔块·兔肉 鱼香兔丝·兔肉 花仁炒兔丁·兔肉禽蛋类 菜品名·主要原料·页码
 果汁鸡块·光鸡 美味鸡丝·光鸡 韭黄鸡丝·鸡肉 蒜苗烧鸡条·公鸡 醋熘仔鸡·鸡肉
 海椒鸡丁·鸡肉 茄汁鸡球·鸡肉 酸姜炒鸡片·鸡肉 咖喱鸡块·鸡肉 鱼香鸡·鸡
 肉 花椒鸡丁·鸡肉 姜汁热窝鸡·鸡肉 三大菌烧鸡·鸡肉 茄汁鹌蛋·鹌鹑蛋 双菇
 鹌蛋·鹌鹑蛋 宫保鸡丁·鸡脯肉 酱爆鸡丁·鸡脯肉 椒麻鸡片·鸡脯肉 蚝油鸡脯·鸡
 脯肉 菊花鸡丝·鸡脯肉 香滑鸡球·鸡脯肉 芽姜炒鸡片·鸡脯肉 芫爆鸡片·鸡脯肉
 熘鸡丁·鸡脯肉 麦香鸡丁·鸡脯肉 番茄鸡淖·鸡脯肉 烧糊辣鸡条·鸡脯肉 莴笋鸡
 片·鸡脯肉 米花鸡丁·鸡脯肉 软炸鸡·鸡脯肉 椒盐鸡翅·鸡翅 甜椒熘鸡丝·鸡脯肉
 雪花凤淖·鸡脯肉 水煮凤片·鸡脯肉 鱼香凤脯丝·鸡脯肉 卤焗鸡翅·鸡翅 香酥
 鸡腿·鸡腿 糟香鸡腿·鸡腿 葱蒜烧鸡翅·鸡翅 生煎鸡翼·鸡翅 酱汁苦瓜鸡·鸡腿
 软炸仔鸡块·鸡腿 仔姜烧鸡条·鸡腿 辣子鸡丁·鸡腿 小煎鸡·鸡腿 椒香粒粒脆·
 鸡脆骨 兰豆米椒鸡脆骨·鸡脆骨 葱油鸡肝·鸡肝 板栗烧鸡·鸡腿 椒辣太白鸡·鸡腿
 熘菊花肫·鸡肫 姜爆鸭丝·鸭 酱烧全鸭·鸭 芹黄炒鸡条·鸡腿 鱼香脆炸鸡·鸡
 腿 滑香豆豉鸭·海鸭 果酱辣鸭·净鸭 酱汁鸭条·鸭 鱼香鸡肝·鸡肝 XO酱爆凤
 冠·鸡冠 姜丝鸭条·母鸭 干煸豆豉鸭·生鸭 鸭丁腰果·生鸭 炒鸡冠·鸡冠 油泡
 肾球·鸡肾 韭黄鸭丝·鸭肉 奶油明治鸭·鸭肉 全爆鸭·鸭肉 爆炒鸡杂·鸡杂 魔
 芋烧鸭条·鸭 鸭肚爆·鸭肉 鸭蓉豆腐·鸭肉 鸭蓉玉米·鸭肉 油烹雏鸭·雏鸭 面
 包炒鸭片·鸭肉 腐皮鸭片·鸭脯肉 虎头鸭丁·鸭脯肉 茉莉鸭片·鸭脯肉 干椒鸭丁·
 鸭脯肉 酱爆核桃鸭脯丁·鸭脯肉 松仁炒鸭松·鸭脯肉 鸭火二丁·鸭脯肉 鸭蓉菜花·
 鸭脯肉 芥菜炒鸭片·鸭脯肉 鸭片爆肚仁·鸭脯肉 鸭蓉虾仁·鸭脯肉 芫爆鸭条·鸭脯
 肉 油爆鸭球·鸭脯肉 油爆鸭丁·鸭脯肉 酱爆油豆腐鸭片·鸭腿肉 鸭蓉鱼肚·鸭蓉
 妙笔鸭舌·鸭舌 双椒鸭掌·鸭掌水产类 菜品名·主要原料·页码 辣子鱼块·鱼肉 荷
 叶软蒸鱼·鱼肉 柱侯煎鱼排·鱼肉 葱辣鱼脯·鱼肉 家常鱼条·鱼肉 油浸白鱼·白鱼
 柠檬鱼片·草鱼 生烧鱼脸·草鱼 双椒墨鱼仔·墨鱼仔 香菇鱼块·鱼肉 肥肠水煮
 鱼·草鱼 西湖醋鱼·草鱼 百合鱼圆·草鱼蓉 五柳鱼·草鱼 沙律爆鲳鱼·鲳鱼 麻
 辣带鱼·带鱼 白汁番茄鳊鱼·鳊鱼 彩色鱼夹·鳊鱼 干收带鱼·带鱼 双皮刀鱼·带鱼
 醋爆鱼丁·鳊鱼 韭黄鱼丝·鳊鱼 龙井鱼片·鳊鱼 红糟鱼块·鳊鱼 酱香鳊鱼·鳊
 鱼 茄汁葡萄鱼·鳊鱼 三丝鱼卷·鳊鱼 双黄鱼片·鳊鱼 人参鳊鱼·鳊鱼 双色鱼丸
 ·鳊鱼 松仁鱼米·鳊鱼 泰国辣味烤鱼·鳊鱼 网油鱼柳·鳊鱼 五彩鱼丝·鳊鱼 酸
 菜鱼片·黑鱼 鳝丝炒韭黄·黄鳝 葱烧鲫鱼·鲫鱼 怪味鲫鱼·鲫鱼 鱼淖乌龙·黑鱼
 鲫鱼氽豆腐·鲫鱼 椒盐鲫鱼串·鲫鱼 萝卜丝氽鲫鱼·鲫鱼 香芹螺片·螺片 家常鲫
 鱼·鲫鱼 奶汤鲫鱼·鲫鱼 葱黄烧鲫鱼·鲫鱼 葱酥鱼·鲫鱼 豆瓣鲫鱼·鲫鱼 豆腐
 鲫鱼·鲫鱼 干烧鲫鱼·鲫鱼 红烧鲜鱼·鲤鱼 鱼米映红椒·鲤鱼 石鱼滑蛋·庐山石鱼
 家常豆瓣鱼·鲫鱼 白汁鲜鱼·鲤鱼 鸡枞炒鱼片·鳢鱼 拆烩鲢鱼头·鲢鱼 煲仔鱼
 丸·鲮鱼 温江炆锅鱼·鲤鱼 鱼香酥鱼片·鲤鱼 鸡腿鲈鱼·鲈鱼 五彩滑鱼片·鲈鱼
 鲜菇鲈鱼·鲈鱼 香滑鲈鱼球·鲈鱼 豉汁鳗鱼·鲤鱼 开门红·胖头鱼 爆氽鱼块·青
 鱼 豆瓣青鱼·青鱼 软烧鲶鱼·鲶鱼 菱米鱼丁·青鱼 芹菜鱼丝·青鱼 青鱼划水·
 青鱼 煎糟青鲩·糟青鱼 抓炒鱼条·青鱼 酒酿三文鱼·三文鱼 西芹杏仁花枝片·墨鱼
 片 参芪干烧鲟鱼·鲟鱼 红烧双冬鲟鱼·鲟鱼 爆炒鳝片·鳝鱼 大蒜烧鳝段·鳝鱼
 香扒鲟鱼段·鲟鱼 双冬武昌鱼·武昌鱼 奇味银鱼排·银鱼 豆瓣花鲢·鳙鱼 火爆泡椒
 鲑鱼·鲑鱼 椒盐大虾·大虾 五味明虾片·虾片 酸辣鱿鱼·鱿鱼 干烧肥沱·鮰鱼肉
 象眼鱼卷·鮰鱼肉 豆板虾仁·虾仁 酸辣青蔬虾仁·虾仁 木耳香葱爆河虾·小河虾豆制
 品类 菜品名·主要原料·页码 拔丝豆腐·豆腐 翡翠豆腐·豆腐 平桥豆腐·豆腐 炒

<<家常炒菜>>

翡翠豆腐·豆腐 鱼鳞酿豆腐·豆腐 浮油豆腐·豆腐 宫保豆腐·豆腐 咕咯豆腐·豆腐
 桂花豆腐·豆腐 果味豆腐·豆腐 胡桃豆腐·豆腐 鸡爪豆腐·豆腐 家常豆腐·豆腐
 腐 椒盐豆腐·豆腐 焦熘豆腐·豆腐 栗子豆腐·豆腐 麻婆豆腐·豆腐 肉煎豆腐·豆腐
 豆腐 肉末鱼豆腐·豆腐 四色豆腐·豆腐 铁板豆腐·豆腐 香葱豆腐·豆腐 抓炒豆腐·豆腐
 虾仁豆腐·豆腐 雪菜炒豆腐·豆腐 豉汁豆腐·豆腐 鸡蛋炒豆腐·南豆腐
 木耳炒豆腐·南豆腐 莲白豆腐卷·豆腐 碎米豆腐·豆腐 香菇豆腐·南豆腐 番茄炒豆腐·嫩豆腐
 开洋豆腐·嫩豆腐 肉末炒豆腐·嫩豆腐 绍子豆腐·嫩豆腐 白果嫩豆腐·内酯豆腐
 蛋黄豆腐·内酯豆腐 芙蓉豆腐·内酯豆腐 炸炒豆腐·内酯豆腐 肉米豆花·内酯豆花
 炒素丝·豆腐干 炒豆腐脑·豆腐脑 炒麻豆腐·麻豆腐 金钱豆泡·豆泡
 海皇豆腐·日本豆腐 韭黄干丝·豆腐干 辣子干丁·豆腐干 翡翠油豆腐·油豆腐 毛豆炒豆子·豆腐干
 糖醋豆腐干·豆腐干 红爆豆腐干·豆干 韭香豆干腊肉·豆干 五香豆干丝·五香干
 小鱼炒豆干·五香干 熏干炒芹菜·熏干 菜薹炒豆皮·豆腐皮 豆腐皮松·豆腐皮
 香干肉丝·五香干 家常腐皮丝·豆腐皮 莲花肉丝·干豆腐 素肉松·豆腐皮
 炒腐竹·腐竹 桂花腐竹·腐竹 腐竹焖肉·腐竹 家常千张·千张附录

<<家常炒菜>>

章节摘录

插图：

<<家常炒菜>>

编辑推荐

《家常炒菜》四重分步详解，营养家常菜彩色版；四重升级：多级目录检索查找方便；三重升级：提供菜品营养功用细节说明；二重升级：解馋图片展示精选家常菜例；一重升级：做法说明平民化，易懂好学。

<<家常炒菜>>

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>