

<<家常小炒>>

图书基本信息

书名：<<家常小炒>>

13位ISBN编号：9787538439076

10位ISBN编号：7538439072

出版时间：2008-10

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：健康生活图书编委会

页数：255

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>

## <<家常小炒>>

### 内容概要

本书为您送上：超大容量，超低价位，多级目录，多种检索。

精选全国最具特色的358例家常小炒，按原料细分归类，操作简单，易查找。

每道菜例做法分步详解，均注明烹饪时间、原料估价、口味特点、难易程度、成菜标准、要点提示。

超量附录：22种食材选购及炒前处理窍门，80个食物相克知识，40种食材的保存方法，特别赠送30例主食食谱。

50组图片，分步图解食材保存方法。

## &lt;&lt;家常小炒&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 蔬菜类 糖醋白菜 云腿白菜 肉片面筋炒白菜 盐煎扁豆 鸡油扁豆 菠菜炒粉丝 滑炒素虾仁 酱汁春笋 油焖春笋 三鲜炒春笋 黄瓜炒冬笋 家常冬笋 芦笋百合炒明虾 腊肠炒双笋 芙蓉冬瓜 如意金条 蟹柳烧冬瓜 素炒三丁 熘番茄 碧绿银杏 酸辣萝卜 醋炒什锦 干煸萝卜丝 炸金丝 素炒胡萝卜 熘胡萝卜丸子 黄豆芽炒粉条 开洋绿豆芽 醋熘绿豆芽 青瓜腰果虾仁 腐乳汁茭白 茭白辣椒炒毛豆 焖茭白 鱼香茭白 鲍汁金针菇 韭菜炒毛豆 芥蓝腰果炒香菇 双椒韭黄炒腰柳 炒苦瓜丝 酱炒苦瓜 清香小炒 金瓜百合 海参豆腐烧全茄 青椒炒茄丝 橙汁茄排 三丁茄子 干煸青椒 酱爆青椒 雪梨素鱼片 茄汁素虾仁 五色素虾仁 面包素虾仁 糖醋柿子椒 水芹炒百叶 干煸四季豆 榄菜四季豆 焖蒜苗 虾酱茼蒿秆 青椒土豆丝 炒蟹粉 海味青蔬卷 风味土豆泥 生煸豆苗菜 蟹肉扒西兰花 西芹菠萝炒火腿 蒜香苋菜 香菇栗子 玫瑰炒三酥 什锦京葱 香菇扒菜胆

第二章 水产类 五柳鱼 百合鱼圆 西湖醋鱼 葱辣鱼脯 荷叶软蒸鱼 柠檬鱼片 生烧鱼脸 白汁番茄鳊鱼 网油鱼柳 松仁鱼米 韭黄鱼丝 彩色鱼夹 茄汁葡萄鱼 泰国辣味烤鱼 双色鱼丸 五彩鱼丝 双黄鱼片 人参鳊鱼 三丝鱼卷 醋爆鱼丁 鳊鱼丝油菜 龙井鱼片 红糟鱼块 酱香鳊鱼 葱烧鲫鱼 萝卜丝氽鲫鱼 家常鲫鱼 奶汤鲫鱼 怪味鲫鱼 鲫鱼氽豆腐 椒盐鲫鱼串 五彩滑鱼片 鲜菇鲈鱼 鸡腿鲈鱼 香滑鲈鱼球 双椒墨鱼仔 西芹杏仁花枝片 泰味墨鱼仔 抓炒鱼条 青鱼划水

.....第三章 豆制品类第四章 禽肉类第五章 畜肉类附录

<<家常小炒>>

章节摘录

插图：第一章 蔬菜类糖醋白菜原料：白菜心1棵，黑木耳10克。

调料：醋1/2大匙，精盐3/5小匙，白糖2小匙，水淀粉8克，香油1/2小匙，植物油20克。

做法：1。

白菜切去菜叶，洗净控水分，切成粗丝，加精盐略腌一会儿。

2。

黑木耳用冷水浸泡至涨，洗去泥沙，捞出，沥水，待用。

<<家常小炒>>

编辑推荐

《家常小炒(全彩版)》由吉林科学技术出版社出版。

<<家常小炒>>

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>