

<<学做大众菜>>

图书基本信息

书名：<<学做大众菜>>

13位ISBN编号：9787538442069

10位ISBN编号：7538442065

出版时间：2009-7

出版时间：吉林科技

作者：学做大众菜编委会

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>

## <<学做大众菜>>

### 前言

不可否认，快节奏的现代生活让人们逐渐远离了厨房，成了小餐馆、快餐店的常客。吃一顿自己做的饭菜几乎成了一种奢望，紧张繁忙的工作让人们很难抽出时间用在精进厨艺上，再一想到繁琐的做饭过程和自己糟糕的厨艺就懒得去和锅碗瓢盆打交道了。

有没有一种既简单又经济的方法让我们在工作之余享受到常变常新的家常便饭呢？

这也是在编写本丛书之前我们系列书编委会的大厨们考虑的问题，可以说，家常菜品目繁多，各地都有各地的特色菜，我们广泛搜集了全国各地家常菜的做法，总结、归类，本着“方便实用，好学易做”的宗旨，分别推出了家常菜跟我学系列丛书，共4本——《学做家常菜》、《学做大众菜》、《学做家常炒菜》、《学做家常汤煲》。

每本1000道以上的菜肴会极大丰富您的烹饪储备，每一道菜我们都向您详细介绍了原材料的准备，和详细的制作过程，力求让您一看就懂，一学就会。

让您10分钟就能享受烹饪的乐趣，一个月成为厨房精英。

烹饪是一门艺术，同样的原材料在不同人的手里做出的菜肴就是味道不一。

如果您肩负着全家饮食的重责，您怎么忍心看到家人因为您的厨艺不精而不思茶饭？

与其让家人苦不堪言地去适应您的手艺，还不如增进厨艺来取悦于家人。

厨艺不精不可怕，只要您有心要做好饭菜，这本书绝对会尽快帮您完成心愿。

希望这本书能成为您厨房里的好助手、饮食上的好参谋。

## <<学做大众菜>>

### 内容概要

为您分步详解炆、腌、拌、冻、卤、熏、蜜汁、拔丝、炒、爆、烹、炸、烤、氽、滑、熘、煎、贴、烧、焖、炖、蒸、煮、烩、火锅等24种烹调技法，每种技法的关键步骤都有实景图片指导您操作。

无论是火候的掌握，还是下锅的时机，每个细节都为您耐心讲解。

主料大类细分，便于根据已有的原料配餐。

为零烹饪基础的新手提供全面的指导。

## &lt;&lt;学做大众菜&gt;&gt;

## 书籍目录

炆蛋类韭菜花炆皮蛋水焗类香蕉拌桃片豆制品类油盐豆腐成鸭蛋拌南豆腐蔬菜焗川辣黄瓜川椒炆黄瓜  
 豆瓣黄瓜水产类鲜蛭黄瓜萝卜泥虾油拌甘蓝香菜拌海螺腌禽肉类姜汁鸭掌青红椒泡凤爪四川老泡坛蔬  
 菜类泡红腰豆香菇泡菜白菜辣泡菜韩国泡菜泡菜嫩泡黄瓜皮泡酸黄瓜拌禽肉类鸡丝拌干丝青苹果鸡肉  
 沙拉麻辣鸡胗菠萝拌鸭块水果类菠萝拌二样菌类红椒拌金菇柠檬银耳浸凉瓜水产类五味萝卜浸墨鱼拌  
 墨鱼豆制品类海米拌豆腐冻禽肉类鸡冻冻鸭掌水产类豆豉鱼冻畜肉类回味冻猪手卤豆制品类油卤豆腐  
 卤毛豆卤水花生菌类麻仁卤香菇水产类卤水青虾卤鲜鱿鱼禽肉类香酥板鸭卤汁熏鸭南京盐水鸭畜肉类  
 卤猪肝川味卤水口条美味酱排骨熏豆制品类卤豆腐八宝辣酱豆腐干禽肉类港式盐焗鸡广味香卤鸡中翅白  
 蘸鸡酱鸡脖熏鸡腿桂花鸭五香熏兔水产类五香熏鱼酱螃蟹酥卤鲫鱼弁肉类酱牛腱子酱猪肚酱猪耳真不  
 同风味小肚蜜汁水果类蜜汁鲜桃蜜汁苹果禽肉类蜜汁鸡翅畜肉类蜜汁火腿拔丝蔬菜类拔丝番茄拔丝山  
 药水果类拔丝苹果蛋类拔丝白果炒豆制品类肉末木耳炒豆腐碎炒豆腐尖椒干豆腐禽肉类可乐焖鸡腿甜  
 酸棒棒鸡铁板蚝油栗子鸡炒辣子鸡块咖喱鸡块冬笋三黄鸡酱爆熏鸡春笋炒鸡胗蒜香鸡胗家味宫保鸡球  
 冬笋辣鸡球草菇鸡心炒烤鸡心酱拌鸭舌魔芋烧鸭银芽炒鸡丝腐皮鸭片姜爆鸭丝鸭蓉菜花菌类家常烧双  
 冬金针培根卷金菇爆肥牛肉片烧口蘑黑白炒时蔬木耳烧鸡块酱汁炒鲜香菇蔬菜类芥兰爆双脆炒爽口辣  
 白菜片辣白菜炒肥肠炒肉白菜鲜芸糖醋熘白菜木耳珊瑚白菜滑菇炒小白菜海米圆白菜百合银杏炒蜜豆  
 生爆菠菜海米烧菜花菜花炒肉海米烧冬瓜京糕冬瓜条酱爆豆角八福西红柿双色炒土豆粒杭椒炒素菇杭  
 椒牛柳干煸荷兰豆荷兰豆炒白果腊肉炒荷兰豆黄瓜虾仁黄花菜炒肉豇豆炒豆干姜汁豇豆茭白炒肉丝山  
 椒茭白丝芥蓝烧什菌芥蓝爆双脆豆皮炒韭菜韭菜炒鸡蛋韭菜炒虾仁韭菜炒羊肝香辣卷心菜蕨菜炒蹄筋  
 蒜茸空心菜豆豉银鱼空心菜肉丝炒空心菜鸡蛋炒苦瓜苦瓜炒牛脊肉苦瓜炒肉片苦瓜炒虾仁苦瓜炒腊肉  
 酱炒苦瓜椒丝肉丝苦苣肉炒藕片什锦藕丁炒虾胡萝卜炒木耳胡萝卜素什锦干煸南瓜条川香茄子肉末炒  
 芹菜海米炒时蔬海味芹菜腊肉炒青蒿虎皮青椒鸡蛋炒青椒干煸青椒山药炒香菇金沙山药金针炒丝瓜春  
 笋豌豆蚌肉炒丝瓜姜汁四季豆干煸四季豆清炒四角豆酸菜炒肉酸炒生鱼片海米炒蒜苗蒜薹炒五花肉蒜  
 薹炒鸡蛋蒜薹炒腊肉素炒三丁肉片炒干笋干煸冬笋冬菇炒芦笋花百合芦笋虾球百合芦笋炒北极贝素炒  
 鲜芦笋蒜蓉炒茼蒿树椒土豆丝干煸土豆片土豆片炒番茄什锦豌豆粒豌豆苗炒虾仁豌豆炒腊肉炒豌豆夹  
 蓝花素冬笋韭黄炒鸡蛋黄豆芽炒雪菜肉末炒雪里蕻火腿片炒油菜豆豉鲮鱼油麦菜黄豆芽炒榨菜水产类  
 瓜片夏贝黄蛋黄炒大虾豆苗炒虾片大虾仁炒鸡蛋白炒刀鱼丝辣炒蛤蜊吉利双味鱼双冬烧海参肉片炒海  
 带海螺肉炒西芹炒海螺鸡茸海蜇.....爆烹炸烤氽滑熘煎炖煮烩火锅

<<学做大众菜>>

章节摘录

插图：

## <<学做大众菜>>

### 编辑推荐

《学做大众菜》：图解炆、腌、拌、冻、卤、熏、蜜汁、拔丝、炒、爆、烹、炸、烤、氽、滑、熘、煎、贴、烧、焖、炖、蒸、煮、烩、火锅等24种烹调技法。

详解技法关键步骤，教您快速掌握常用烹调技法，零基础的烹饪新手也能烧出一手好菜。

为方便您根据已经采购到的原料进行配餐，我们将原料细分为蛋类、豆制品类、禽肉类、畜肉类、水产类、蔬菜类、水果类、野味类、菌类等9大类。

10余位烹饪大师、营养师根据5年的读者反馈信息，从20000余例成菜中精选出最适合家庭烹饪的1000余例美味。

分步详解炆、爆、烹、炸、烤、氽、滑、熘、煎、贴、烧、烩等24种烹调技法。

中国烹饪大师何荣显夏金龙金彪联合推荐。

<<学做大众菜>>

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>