

<<新编大众菜谱>>

图书基本信息

书名：<<新编大众菜谱>>

13位ISBN编号：9787538442953

10位ISBN编号：7538442952

出版时间：2009-8

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：《新编大众菜谱》编委会

页数：239

字数：300000

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>

<<新编大众菜谱>>

前言

大众菜谱，顾名思义就是从大众化入手，并且突出各种菜谱的实用化和普及化，以满足不同地域美食爱好者日常饮食的需要。

随着人们生活水平的提高，人们的饮食结构也发生了很大的变化，大众对一日三餐的饮食要求也在不断提高，从以前的简单的吃饱到现在的需要吃好，从以前的简单粗作到现在的精制细作，从以前地多益善到现在的注重营养和健康……。

为了满足大众对饮食方面不断增长的需求，我们特意为您编写了这本《新编大众菜谱》。

本书把最受大众欢迎的家常菜细分为凉菜、畜肉、水产、禽蛋豆制品、蔬菜、汤羹、燕鲍参翅、甜品、主食九个大类，介绍了近千款适宜家庭操作的菜例。

《新编大众菜谱》面向普通家庭，以市场为“风向标”，其选用的原料取材容易，制作上遵循简单易做的原则，每道菜肴都配以精美的彩色菜例，并加以步步详解，可让您快速掌握，烹饪出色、香、味、形俱全，而且营养健康的大众菜肴，让自己在厨事中享受到成功的乐趣！

轻轻松松做出一道道拿手好菜！

《新编大众菜谱》是一本非常全面、实用的大众家常菜烹饪宝典，其顺应时代，面向大众，并且不断创新。

相信通过本书，您一定能够做出既美味又健康的大众菜肴，并能从中享受到乐趣。

愿此书能为快节奏生活中的人们助力，为大家带去欢乐与健康。

<<新编大众菜谱>>

内容概要

大众菜谱，顾名思义就是要面向大众，突出各种菜例的实用性和普及性，以满足不同地域美食爱好者日常饮食的需要。

《新编大众菜谱》力求迎合大众的口味，以营养、健康、美味为前提，在原料选择、营养搭配和烹调技法等诸多方面力求一个“新”字，突显家常菜的好吃、营养、易做。

本书分为凉菜、畜肉、水产、禽蛋豆制品、蔬菜食用菌、汤羹炖品、燕鲍参翅、甜品、主食九个篇章，共向读者推荐了近千款适宜家庭操作的菜例。

书中内容科学实用、深入浅出、易学易懂，所用原料、调味料均标明投料用量及比例，做法可举一反三，发挥创意。

书中还试将传统工艺与现代科技相结合，选料广泛，老菜新做，古为今用，洋为中用，味型翻新，菜点交融，南料北烹，中西合璧。

只要您掌握了基本技法，就可随意变化，其乐无穷。

<<新编大众菜谱>>

书籍目录

Part01 凉菜 麻辣皮丝 酱猪尾 盐水鸭肝 兰花豆干 银杏苦瓜 姜汁豇豆 大蒜菠菜拌蛤仁 芥末牛百叶 五味苦瓜 五香牛腱子 花生米拌黄瓜 大地丰收 生拌萝卜皮 蒜泥莴笋 五彩拌鸡粒 三色椒油萝卜丝 酸萝卜条 梅苏拌藕 什锦凉粉 凉拌海带 凉拌苦瓜 醉虾 香葱拌鸡胗 糖蒜 玛瑙拌豆腐 泡豇豆拌兔丁 凉拌银耳 酸八宝菜 素拌三丁 拌海螺 油淋板栗 芝麻杏仁 活腿鸡卷 肉丝拌苦苗 辣白菜 麻酱豆角 酒糟大蛭 香卤蹄膀 茶香狗肉 凉拌海带根 麻酱素什锦 瓜姜拌鱼丝 葱油拌双耳 伊甸烤鳗 拌双笋 拌菜生鱼 芥末拌合菜 酱萝卜 翡翠猪手冻 凉拌兔肉丁 炆虾片 白菜拌虾干 双椒拌螺丁 玫瑰蟹柳 糟鸡蛋 卤鹅翅 芥末冰草虾Part02 畜肉 泡椒猪脆骨 香辣排骨 麻辣牛筋 香粉双蒸 凉瓜炒牛肉 金银猪肝 腐竹萝卜 焖羊脯 客家牛肉 家常炒猪肚 小笼蒸佛手 蛋黄炖肉 五香驴肉 豆豉南瓜蒸排骨 龙眼烧白 东坡肘子 九味汁脆皮大肠 山城毛血旺 羊肝炒菠菜 锅包肉 烧蒸扣肉 鲜笋烧排骨 徽式烧牛盒 特色羊排 莹素相肉Part03 水产Part04 禽蛋豆制品Part05 蔬菜食用菌Part06 汤羹炖品Part07 燕鲍参翅Part08 甜品Part09 主食

<<新编大众菜谱>>

编辑推荐

《新编大众菜谱》：科学实用好吃易做营养健康在出版生活类图书的6年里，我们接到了许多读者的来电及反馈，对我们的图书提出了大量宝贵的意见和建议。

为了给广大读者提供更好的精神食粮，满足读者更高的阅读需求，本着实用、实惠、超值的原则，我们策划并推出了这套《彩图生活悦读》系列丛书。

本系列丛书内容涉及营养饮食、养生保健、孕产育儿、生活百科四大方面，共计20种。

图文并茂、讲解详细、内容充实、简单易学，可满足现代家庭生活的多种需求。

相信《彩图生活悦读》系列丛书可以全面提升您及家人的生活品质，为高质量的生活带来快捷和方便。

我们倡导居家阅读新时尚，希望本套丛书能够引领您提高生活的品质、品味。

这将是我们的最大乐趣，也是对我们最好的奖赏。

<<新编大众菜谱>>

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>