

<<全民家常菜>>

图书基本信息

书名：<<全民家常菜>>

13位ISBN编号：9787538447132

10位ISBN编号：753844713X

出版时间：2010-6

出版时间：夏金龙 吉林科学技术出版社 (2010-06出版)

作者：夏金龙 编

页数：719

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>

<<全民家常菜>>

前言

俗话说：“山珍海味千般好，不及家常日日鲜。

”家常菜——顾名思义，就是我们日常生活中以及逢年过节时常见、常做、常吃的一些菜肴。

家常菜是随家而生、随食而存、随吃而在的，它所透射出的是家庭厨房的浓郁芬芳，所反映的是家庭生活的情深意长！

随着我国经济的快速发展，全民的生活水平有了很大的提高，人们的饮食结构也发生了巨大的变化，现代饮食理念随之也产生了质的转变。

我们从以前的简单吃饱到现在的需要吃好，从简单粗作到精制细作，从多多益善到注重营养和健康，这已经成为现代人的共识和追求。

为了满足大众对饮食需求的不断增长，我们特意为您编写了《全民家常菜》一书。

本书汇集了近年来最受人们欢迎的家常菜品，其中包括蔬菜食用菌类、畜肉类、禽蛋豆制品类、水产类、主食类五大类，共700款适宜家庭操作的菜例供您选择习作。

《全民家常菜》图文并茂，每道菜肴不仅配有精美的成品彩图，更是为了便于您的学习，安排了多幅分解步骤图片，让您在实际操作中能够一目了然、心中有数，轻松达到美味、营养、健康的目标。

《全民家常菜》是一本非常全面、实用的家常菜烹饪宝典，其顺应时代，面向大众，标新立异。

希望本书能成为您家庭饮食方面的好帮手、好参谋，不仅能让您轻松地制作出各种美味佳肴，而且还能让您享受到烹饪带来的乐趣，感受到家常菜那一份醇美，那一缕温暖，那一种幸福。

<<全民家常菜>>

内容概要

《全民家常菜（分步记录版）》汇集了近年来最受人们欢迎的家常菜品，其中包括蔬菜食用菌类、畜肉类、禽蛋豆制品类、水产类、主食类五大类，共700款适宜家庭操作的菜例供您选择习作。

《全民家常菜（分步记录版）》图文并茂，每道菜肴不仅配有精美的成品彩图，更是为了便于您的学习，安排了多幅分解步骤图片，让您在实际操作中能够一目了然、心中有数，轻松达到美味、营养、健康的目标。

《全民家常菜（分步记录版）》是一本非常全面、实用的家常菜烹饪宝典，其顺应时代，面向大众，标新立异。

希望《全民家常菜（分步记录版）》能成为您家庭饮食方面的好帮手、好参谋，不仅能让您轻松地制作出各种美味佳肴，而且还能让您享受到烹饪带来的乐趣，感受到家常菜那一份醇美，那一缕温暖，那一种幸福。

<<全民家常菜>>

作者简介

夏金龙，国际烹饪艺术大师，中国烹饪大师，中国餐饮文化名师，国家高级烹饪技师，国家高级公共营养师，国家企业二级人力资源管理师。

中国饭店业金牌总厨，中国十大最有发展潜力青年厨师，全国餐饮业国家级评委，雀巢专业餐饮大中华区厨艺顾问，法国国际美食会大中华区荣誉主席，吉林省养生保健协会药膳专业委员会执行主任，吉林省烹饪协会副秘书长，吉林省名厨专业委员会副主任。

2007年被法国国际美食会授予国际美食博士勋章，国际餐饮管理大师骑士勋章称号；2008年7月获得世界御厨阿一鲍鱼创始人杨贯一先生之阿一鲍鱼高级研修班结业证书，同年8月被中国北京奥运会生活服务处对外交流中心聘为“名厨专家顾问团成员”，同时授予“中国奥运美食形象大使”和“杰出贡献人士奖”称号；2009年被中国国际交流促进会授予“中国烹坛领军人物奖”和“餐饮业卓越管理奖”称号。

曾编著出版饮食类图书80余本。

现任吉林省人力资源和社会保障厅培训鉴定基地副总经理兼餐饮总监。

<<全民家常菜>>

书籍目录

蔬菜·食用菌白菜韩国辣白菜农家手撕菜醋熘白菜汆丸子白菜香辣白菜条四川泡菜萝卜萝卜狗肉汤萝卜丝炖大虾萝卜海蜇汤五丝酸辣汤萝卜排骨汤萝卜丝拌海蜇丝萝卜丝炒蕨根粉香辣萝卜干土豆红蘑土豆片炸土豆肉饼.麻香土豆条醋烹土豆丝土豆汤西红柿鲜蔬天妇罗西红柿炒鸡蛋西红柿鸡蓉汤黄瓜肉丁炒黄瓜素炒黄瓜南瓜黄金白玉汤南瓜炒百合什锦酿南瓜巧手长寿汤南瓜炒芦笋南瓜炒虾米丝瓜板栗香菇烧丝瓜丝瓜鲜虾汤丝瓜炒鸡蛋海带丝瓜汤冬瓜冬瓜海鲜锅冬瓜八宝汤三鲜冬瓜汤冬瓜烩羊肉丸鲜贝烧冬瓜苦瓜炒肉丝银杏苦瓜五味苦瓜酿苦瓜鸡蛋炒苦瓜葱油拌苦瓜苦瓜煎蛋山药山药烩香菇三鲜炖山药山药炒蚬仁苦苣肉丝拌苦苣芋头芋头烧鸡菠菜虾皮鸡蛋炒菠菜菠菜银耳羹大蒜菠菜拌蛤仁猪肝菠菜汤芥末粉丝菜陈醋螺头拌菠菜猪肝拌菠菜肉末焖菠菜空心菜肉丝炒空心菜卷心菜卤菜卷西红柿炒卷心菜韭黄木耳韭黄炒虾丝韭黄炒鸡蛋海鲜炒韭黄茼蒿鸡丝茼蒿杆芹菜芹菜炒肉丝开阳芹菜西芹百合炒螺片香干炒芹菜西芹炒猪肝西芹炒百合西芹爆虾干西芹炒鲜鱿洋葱洋葱牛肉丝洋葱炒豆干蒜薹木樨蒜薹辣椒青椒炒肉丝青椒炒蛋青椒鳝鱼丝炸青椒盒红椒炒花腩杭椒炒虾皮四季豆榄菜四季豆虾酱炒四季豆豇豆姜汁豇豆腐干炒豇豆豌豆烩鸡粒青豆牛肉末茄子蒜泥茄子辣味茄丝甜酱焖茄子炸茄饼菜花猪肝炒菜花西蓝花蒜蓉西蓝花翡翠松子羹芦笋百合芦笋虾球芦笋百合北极贝芦笋炒虾干茭白茭白炒肉丝茭白炒双菇芥蓝上汤芥蓝莴笋冬菜炒莴笋青笋炒腊肉虾干炒莴笋莲藕香煎藕饼炸藕盒酸菜酸菜炒银芽肉丝炒酸菜肉丝酸菜粉汤雪里蕻肉末炒雪里蕻香菇素炒鳝鱼丝益寿香菇汤木耳木耳黄花汤草菇草菇木耳汤草菇爆鸡丝滋补野山菌汤平菇肉丝炒平菇香酥鲜菇金针菇肉丝烧金针青笋金针汤金菇肥牛汤银耳双耳爆敲虾葱油拌双耳银耳鹌蛋汤口蘑口蘑汤肉片烧口蘑竹荪口蘑竹荪汤竹荪氽鸡片畜肉猪里脊肉糖醋里脊清炒里脊焦熘里脊条芫爆里脊丝辣子肉丁葱爆肉丝猕猴桃炒肉丝熘核桃肉滑熘里脊清汤螃蟹蛋雪耳肉片汤熘肉段软炸里脊条金针菇炒肉丝清汤肉丸猪五花肉家常扒五花木樨肉香酥焖肉东坡肉罐焖肉醋椒丸子汤菠菜丸子汤红烧狮子头油炸响铃蚬子干烧肉炸干子腐乳肉菠萝咕嚕肉蒜泥白肉豆腐丸子汤南瓜扣肉茶树菇肉丸汤烧蒸扣肉猪腿肉鱼香肉丝回锅肉猪排骨糖醋排骨莲藕黄豆排骨汤海带豆腐排骨汤萝卜排骨汤盐水排骨排骨黄芽汤清汁排骨红煨猪排三鲜排骨汤蒜香排骨猪肘子麻辣拌肘花火腿炖肘子香糟猪肘锅烧肘子萝卜连锅汤烧元蹄猪耳朵京葱拌耳丝烟熏脆耳老坛香猪耳冻猪爪发财猪手红烧猪蹄香熏猪手黄豆猪蹄汤猪蹄瓜菇汤猪肝熘三样熘肝尖菜心炒猪肝红烧猪肝爆炒猪肝竹荪肝膏汤莴笋炒肝片洋葱炒猪肝猪肚炒猪肚领韭黄炒肚丝生炒肚尖红油猪肚片熘白肚家常炒猪肚生炒酥肚芥末猪肚丝炒肚丝红烧肚片猪腰椒油拌腰片火爆腰花冬笋口蘑猪腰汤鱼香腰花熘腰花爆腰丝猪大肠焦熘大肠蕨菜肠头汤辣白菜炒肥肠辣子肥肠炒猪大肠酱香大肠九转大肠脆皮大肠葱烧大肠猪心青椒炒猪心猪舌红油猪舌猪蹄筋大葱烧蹄筋奶汤蹄筋火腿红豆肉汤腊肉冬笋炒腊肉莴笋炒腊肉牛脊肉蛋蓉牛肉羹客家牛肉榨菜牛肉汤牛肉土豆汤滑蛋牛肉海带炖牛肉酱爆牛肉杭椒牛柳青笋炒牛肉芝麻牛排小炒牛肉干煎牛排青椒玉米爆牛肉干炸肉段牛腩肉烩丸子西红柿炖牛腩蒜香牛肉汤啤酒炖牛肉黄焖牛肉牛肉炖干豆角土豆煲牛腩胡萝卜烧牛肉酸辣牛肉汤豆酱焖牛腩牛腿肉苹果炒牛肉片青椒炒牛肉豆豉牛肉蚝油牛肉牛肋肉熘肉片青笋烧牛肉红烧牛肉煎串肉牛腱肉卤牛腱家常酱牛腱牛肚卤水金钱肚一品烧肚仁爆牛肚领清炒牛肚片牛百叶油爆百叶炆拌牛百叶牛鞭杞子炖牛鞭牛尾五香牛尾煲牛尾药膳煲香辣牛尾清炖牛尾番茄胡萝卜炖牛尾牛蹄筋红烧牛蹄筋扒烧牛蹄筋红焖牛蹄筋羊脊肉红焖羊肉子姜羊肉丝黄焖羊肉清汤羊肉丸辣子羊里脊酱爆里脊丁羊肋肉千层羊肉冬瓜炖羊肉香辣羊肉山楂炒羊肉手把羊肉羊腿肉萝卜烧羊肉羊肉丸子汤洋葱爆羊肉羊肉萝卜汤蕨菜羊肉丝葱爆羊肉软炸羊肉羊排蒜泥羊排酱香蒸羊排羊肝羊肝炒菠菜炒羊肝泡椒炒羊肝青韭爆羊肝兔肉韭黄炒兔丝酱爆兔丁酸辣兔肉葱爆兔肉片糖熏兔肉胡萝卜烧兔肉山药煲兔肉小炒兔丁狗肉滋补狗肉汤尖椒炒狗杂狗肉炒黄豆芽.....禽蛋·豆制品水产米面杂粮

<<全民家常菜>>

章节摘录

插图：

<<全民家常菜>>

编辑推荐

《全民家常菜(分步记录版)》：700款精选家常菜8000幅步骤分解示意图，13亿中国人健康饮食的新选择。
营养美味/好学易做/一看就会

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>