

<<川麻湘辣家常菜>>

图书基本信息

书名：<<川麻湘辣家常菜>>

13位ISBN编号：9787538459098

10位ISBN编号：753845909X

出版时间：2012-6

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：马长海

页数：192

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>

## <<川麻湘辣家常菜>>

### 内容概要

家常菜所涉及的范围非常广泛，其定义是指我们家庭日常生活以及逢年过节或家庭聚会时常见、常做而且常吃的一类菜肴。

俗语说：“山珍海味千般好，不及家常日日鲜。

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

《最家常》系列图书面向家庭，按照家庭常用的方法及菜肴形式分为《一学就会家常菜》《川麻湘辣家常菜》《鲜香美味家常菜》《主妇拿手家常菜》《好学易做家常菜》《香辣过瘾家常菜》六本。根据家常菜的特点，每本书在菜品的选取上采用了原料取材容易、操作简便易行、营养合理搭配的原则，每道菜肴不仅配以精美的成品图片，对于一些重点的菜肴，还对制作过程配以多幅彩图并加以步步详解，可以使读者能够抓住重点，快速掌握，烹调出色香味形俱佳且营养健康的家常菜美食，达到一学就会的实用目的。

愿《最家常》系列图书能够成为您家庭生活饮食方面的好助手和好参谋，让您在掌握制作各种家庭健康美味菜肴的同时，还能够轻轻松松地享受烹饪带来的乐趣。

<<川麻湘辣家常菜>>

作者简介

马长海 国务院国资委商业技能认证专家，国家职业技能竞赛裁判员，中国烹饪大师，餐饮业国家级评委，中国东北烹饪大师，吉菜烹饪大师，吉林省饭店餐饮烹饪协会副秘书长，国际酒店烹饪艺术协会秘书长，中国餐饮文化大师，国家高级营养师，全国职业教育杰出人物，长春市孙进烹饪专业学校校长。

<<川麻湘辣家常菜>>

书籍目录

Part 1 清鲜冷菜

  蔬菜菌藻  
四川泡菜  
酸香萝卜条  
八宝菠菜  
红油豇豆丁  
川椒炆黄瓜  
红油笋丝  
肉丝拌苦苣  
糖蒜  
醋汁豇豆  
四喜辣白菜  
爽口山野菜  
多味黄瓜  
麻辣鲜蘑  
蒜泥茄子  
姜汁豇豆  
炆拌竹笋  
豇豆猪肚丝  
红油拌四丝  
怪味甘蓝  
姜蓉拌菠菜  
芥末粉丝菜  
  禽蛋豆制品  
棒棒鸡丝  
鸡粒榨菜鲜蚕豆  
椒麻仔鸡  
腌泡凤爪  
鸡丝银粉  
香卤鸭片  
熏拌鸭肠  
蛋黄鸭卷  
怪味鸡块  
巴蜀酱香鸭  
怪味鸡丝  
蛋黄鸡腿卷  
酱香鸭肠  
老坛香  
香葱拌鸡胗  
豆瓣拌鸭舌  
椒麻卤鹅  
川香仔鸡  
黄酒醉鸡  
口水童子鸡  
松花熏鸡腿

<<川麻湘辣家常菜>>

强体畜肉

蒜泥白肉  
麻香牛腱  
剁椒肝片  
炆拌黄喉  
翡翠拌腰花  
川味拌牛杂  
红油猪舌  
红油猪肚片  
菠菜炆猪肝  
灯影牛肉丝  
红油皮丝  
川味牛肉  
过桥百叶  
麻辣肘花

鲜美水产

陈醋螺头拌菠菜  
生卤海螺  
红油鱼肚  
生卤河蟹  
怪味海螺  
陈醋蜇头  
双椒拌螺丁  
香熏大海虾  
菜心拌海蜇丝  
葱酥鲫鱼  
芥末虾仁  
姜汁海蜇卷  
水晶虾仁  
生熏带鱼  
五彩鱼皮  
泡椒鲜虾  
Part 2浓香热菜  
Part 3滋补汤羹  
Part 4别样主食

## <<川麻湘辣家常菜>>

### 编辑推荐

家常菜所涉及的范围非常广泛，其定义是指我们家庭日常生活以及逢年过节或家庭聚会时常见、常做而且常吃的一类菜肴。

马长海主编的《川麻香辣家常菜》能够成为您家庭生活饮食方面的好助手和好参谋，让您在掌握制作各种家庭健康美味菜肴的同时，还能够轻轻松松地享受烹饪带来的乐趣。

<<川麻湘辣家常菜>>

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>