

<<菜谱大全（上中下）>>

图书基本信息

书名：<<菜谱大全（上中下）>>

13位ISBN编号：9787541547744

10位ISBN编号：7541547743

出版时间：2010-8

出版时间：云南教育

作者：龚勋

页数：全三册

字数：170000

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>

<<菜谱大全（上中下）>>

前言

在现代人日益精致的生活中，“吃”所承载的内容越来越丰富，人们对“吃”的要求也越来越高。于是，更多的人热衷于到餐馆中品尝各地风味美食，这的确能满足人们对美食的追求。

但无论是从健康还是从经济的角度出发，餐馆都不是人们的最佳选择。

那么，能不能在家里做出既经济又美味的佳肴呢？

为此，我们特地编写了本书，希望能帮助热爱烹饪的朋友提高烹饪水平，在自烹美食中享受无穷的乐趣。

在结构的编排上，本书从实用、方便的角度出发，主要按照菜的原材料进行分类。

全书共分为凉菜、水产、猪肉、牛羊肉、禽肉及其他肉类、蔬菜、鸡蛋及豆制品、汤煲、甜品及点心、主食等十大类，几乎囊括了日常生活中所有常见的食材，无论想做什么材料的菜，翻开目录，您都能马上找到相关的美味佳肴。

在菜肴的选择上，本书强调的是“好吃、好做、实惠”。

全书精心选编了五百二十余道南北风味的家常菜，每道菜都各具特色，在选材、做法、特点上也都有详细、准确的说明。

为了给大家提供更多的烹饪经验，我们还特设了“厨师一点通”及“厨房小窍门”等栏目，让您在实际的操作中更加得心应手。

本书的图片精美亮丽，设计新颖时尚。

打开书页，仿佛徜徉在一盘盘色香味俱全的菜肴之中。

懂得生活，热爱生活的您一定会流连忘返。

担任本书菜品监制的是中国著名烹饪大师张奔腾先生。

张先生从厨三十余年，在烹饪方面有着丰富经验。

在张先生的精心指导下，我们相信，此书一定会让您的烹饪技术更具专业水准，一定能够给您和您的家人带去更多的美食与享受。

<<菜谱大全（上中下）>>

内容概要

本书依照“好吃、好做、实惠”的家庭实用原则，特邀著名中国烹饪大师，携数十年南北佳肴料理经验，为您一一详解数百道美味的厨中秘诀，令您尽享居家烹饪之乐。

这里有精致的菜肴 色泽淡雅的糖醋三丝，甜松香脆的黄金粟米饼；灿若明霞的剁椒鱼头，浓油赤酱的东坡肉；山野本色的砂锅土鸡，清丽脱俗的高汤鱼丸…… 这里有无尽的美味 清新爽口的精品凉菜，麻辣鲜香的海鲜大餐；清淡怡人的豆制品类，回味无穷的老火靓汤；香酥可口的甜品点心，各擅胜场的风味主食…… 这里有便捷的诀窍 四川泡菜的简便做法，增加虾肉弹性的最佳方案；鱼类保鲜的各种窍门，牛肉鲜嫩的厨师秘诀；禽肉去腥的小技巧，煎鱼不粘锅的小诀窍……

<<菜谱大全(上中下)>>

书籍目录

菜谱大全上册 第一章 凉菜 凉拌墨鱼丝 毛蛤拌菠菜 油泼螺片 凉拌蚬仔 爽口鱼片 三丝鱼皮
老醋蜇头 香辣虾皮 虾皮拌豇豆 凉拌三鲜 盐水口条 酱牛肉 凉拌牛肚 香辣肚丝 夫妻肺片
凉爽肉片 花生皮冻 麻辣耳丝 叉烧肉 鸡丝银芽 香椿拌鸡丝 卤香鸡杂 如意卷 凉拌蛋皮丝
三色蒸蛋 酸辣藕片 珊瑚藕片 桂香糯米藕 什锦拉皮 素拌什锦 鲜香紫茄 酸辣白菜丝 蓑衣黄
瓜 金钩黄瓜条 萝卜松 冰爽苦瓜 鲜辣松花蛋 皮蛋拌凉粉 多味扁豆 花果芥菜 香芹拌香干
糖醋三丝 清凉梨丝 虾油莴苣丝 酱香瓜皮 四川泡菜 丁香花生 香油海带丝 第二章 水产类 第
三章 猪肉类菜谱大全 中菜谱大全 下

<<菜谱大全（上中下）>>

章节摘录

插图：

<<菜谱大全(上中下)>>

编辑推荐

《菜谱大全(套装全3册)》由云南教育出版社出版。

<<菜谱大全（上中下）>>

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>