

<<新编家常小炒600例>>

图书基本信息

书名：<<新编家常小炒600例>>

13位ISBN编号：9787542742834

10位ISBN编号：7542742833

出版时间：2009-3

出版时间：上海科学普及出版社

作者：天天家常菜编委会 编

页数：189

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>

## <<新编家常小炒600例>>

### 前言

简单的食材，一洗，一切，一炒，十几分钟就做出色、香、味俱佳的菜肴，顿时满屋的肉香、菜香、酱料香让您胃口大开，垂涎欲滴。

百变食材，营养搭配，为您一一道来；荤素组合，吃出健康，为您餐桌翻新！

海量超人气经典菜品我们将最具人气的热门小炒，——搜罗展示给您。

辣子鸡丁、干煸四季豆是否让您胃口大开？

酱爆蟹、香辣小炒肉是否撩动了您的味蕾？

这些食材普通、做法简单且一学就会的下饭好菜，只要按着我们清晰的步骤一步步学来，就会让您做出超人气饭馆中的爆点小炒，让您在家也能成为超级大厨，玩转餐桌。

最家常的做法，最贴心的提示本书介绍了600多道经典人气小炒，每一道都以最简单、家常的做法呈现，菜品的步骤从食材的选择、搭配、腌拌，到火候的调控、调料放入的时间都——详细讲解，并搭配贴心小提示，让您下厨的过程轻松、惬意！

方便速查的小炒窍门 小炒常用名词术语解释，畜肉、禽蛋等分类热炒的通用原则，常见炒菜疑难解答……这些实际好用的小炒常识和窍门，我们都为您做了分类安排、贴心索引，方便您快速查阅。

虽说小炒的学问从刀工、配菜到调味和烹制技巧等都颇有讲究，但是您不用担心，只管想好爱吃的菜，其他的跟着我们来做，轻轻松松，好菜就上桌了。

快来享受地道的美味吧！

## <<新编家常小炒600例>>

### 内容概要

辣子鸡丁、干煸四季豆是否让您胃口大开？

酱爆蟹、香辣小炒肉是否撩动了您的味蕾？

本书介绍了600多道经典人气小炒，每一道都以最简单、家常的做法呈现，菜品的步骤从食材的选择、搭配、腌拌，到火候的调控、调料放入的时间都一一详细讲解，并搭配贴心小提示，让您下厨的过程轻松、惬意！

本书讲述了：简单的食材，一洗，一切，一炒，十几分钟就做出色、香、味俱佳的菜肴，顿时满屋的肉香、菜香、酱料香让您胃口大开，垂涎欲滴。

百变食材，营养搭配，为您一一道来；荤素组合，吃出健康，为您餐桌翻新！

<<新编家常小炒600例>>

书籍目录

Part 01 经典畜肉小炒 猪肉 菠萝咕咾肉 馋嘴肉丁 豆芽炒肉丝 干煸肉丝 酿青椒 生爆盐煎肉 煎茄夹 鱼香肉丝 木耳炒肉片 综合蔬果干炒肉 泡豇豆炒肉末 回锅肉 锅巴肉片 合炒木樨肉 菜花炒肉 炒荤素 猪肉三瓜片 冬笋雪菜肉丝 番茄肉片 枸杞子炒肉片 滑溜肉片 四季豆炒肉片 莲藕炒肉片 芦笋炒肉末 黄瓜炒肉丁 京酱肉丝 酱爆肉丁 川味肉丝 里脊丝炒蒜薹 菊花肉丝 肉丝炒贡菜 土豆炒肉丝 肉丝炒韭黄 银耳炒肉丝 洋葱炒肉片 香爆肉丝 口蘑肉片 青椒炒猪肉 山药炒肉片 青笋木耳炒肉片 玉兰片炒肉 雪菜肉末 蒜爆肉片 蚂蚁上树 肉末粉丝小白菜 豌豆炒碎肉 肉末炒豆干 山楂肉丁 核桃仁肉丁 .....Part 02 美味无穷禽蛋小炒Part 03 香醇鲜美水产小炒Part 04 百变豆制品小炒Part 05 花样清淡时蔬小炒各种根、茎、叶蔬菜的炒制要领与花样刀工

<<新编家常小炒600例>>

章节摘录

插图：

<<新编家常小炒600例>>

编辑推荐

《新编家常小炒600例》是《天天家常菜》编委会所编的一本好书。  
天天家常菜，天天好味，幸福加倍国际烹饪大师，中华御厨，国家高级公共营养师陈绪荣推荐。  
不可不学的最具人气热门小炒·100个小炒出美味的智慧妙招·600道人气小炒及做法详解·百姓厨房必不可少的美食工具书

<<新编家常小炒600例>>

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>