

<<百姓餐桌-家宴菜（项目部）>>

图书基本信息

书名：<<百姓餐桌-家宴菜（项目部）>>

13位ISBN编号：9787543669796

10位ISBN编号：754366979X

出版时间：2011-2

出版时间：青岛出版社

作者：美食生活工作室 编

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>

<<百姓餐桌-家宴菜（项目部）>>

内容概要

本书主要收录了有26款超级经典的家宴套餐，78条通俗易懂的厨房百科，128条贴心实用的小提示，7种分类329道美味宴客菜肴，总共568道家宴菜。

<<百姓餐桌-家宴菜(项目部)>>

书籍目录

欢乐家宴 节庆佳肴 3~4人春节套餐 5~6人春节套餐 3~4人中秋套餐 5~6人中秋套餐
 家人团聚 3~4人套餐 5~6人套餐 周末Party 3~4人套餐 5~6人套餐 哥们小聚
 3~4人套餐 5~6人套餐 女友来访 3~4人套餐 5~6人套餐 长辈做客 3~4人套餐
 5~6人套餐 喜得贵子 3~4人套餐 5~6人套餐 生日祝寿 3~4人套餐 5~6人套餐
 乔迁新居 3~4人套餐 5~6人套餐 烛光摇曳 2人套餐 4人套餐 结婚纪念 3~4人套餐
 5~6人套餐 饯行接风 3~4人套餐 5~6人套餐
 清爽可口 凉拌菠菜 菠菜拌粉丝 双蛋拌时蔬 酱猪心 白切小肘 拌肘花 卤味千层耳 川味口条 红油百叶 花生仁
 拌肚丁 凉拌牛肉 芥末羊肚丝 芹菜水晶爪 泡椒凤爪 花生酱鸡丝 麻油鸡丝 鸡丝凉粉 七彩
 鸡丝 芹菜拌烤鸭丝 四彩鸡丁 海蜇拌萝卜丝 三油海蜇 凉拌蛤蜊 韭香海蜇 辣油小菜 紫菜
 菠菜卷 蛋皮菠菜包 花生菠菜 五色爽口菜 什锦番茄 双椒蛋丝 什锦凉菜 菠萝黄瓜 蛋黄酿
 苦瓜 豆豉苦瓜 酸辣木瓜 蛋丝拌西芹 桃仁韭菜头菜篇 大快朵颐 粉蒸排骨 香梗爆里脊 水
 煮肉片 腐乳肉 菠萝咕咾肉 红烧肉 叉烧肉 红烧狮子头 香煎排骨 啤酒酱排骨 麻辣排骨
 蜜汁猪排 八宝肝炖 吉利肉排 粉蒸肥肠 蔬菜粉蒸牛肉 红油肝花 中式牛肉卷 干煸牛肉丝
 辣子牛肉丁 豆豉牛肉 香卤羊腱 麻辣兔块 南瓜牛腩盅 香菇沙锅鸡 红焖羊肉 辣子鸡 香酥
 鸡 三杯鸡 叉烧鱼 豆豉蒸鱼 毛血旺 红烧平鱼 浇汁鳊鱼 鱼片蒸水蛋 大蒜烧鲑鱼 剁椒鱼
 头 黑胡椒烤虾 马蹄酿虾 贵妃鸡翅热菜篇 唇齿留香 滑炒肉片 酱肉西蓝花 虎皮尖椒 香辣
 彩椒肉串 四喜丸子 柿子椒炒毛肚 花生辣味排骨 香肠炒荷兰豆 糯米蒸排骨 牙签孜然鸡心
 苦瓜熘鸡片 生菜扒鸡腿 西芹鸡胗 五香脆皮鸡 啤酒焖鸭块 豆苗炒鸡片 纸包带鱼 豆瓣青鱼
 彩椒啤酒鱼 清蒸武昌鱼 鱿鱼锅巴 椒盐黄花鱼 七彩鳝鱼丝 串烧鱿鱼须 锅巴虾仁 烤鱿鱼
 彩椒鸳鸯鱿 油麦炒豆腐 松仁豆腐 茄汁虾球 豆皮素菜卷 香辣炒蟹 蜜汁豆干 番茄豆腐
 五色豆腐丝 粉蒸四季豆 栗子丝瓜 咸蛋黄炒苦瓜 烤茄串汤煲篇 营养滋补 蛋花瓜皮汤 红颜
 汤 大麦土豆汤 榨菜肉末汤 锅巴肉片汤 腰片茼蒿汤 番茄排骨酥汤 花生牛腱汤 高汤百叶包
 豌豆肥肠汤 蹄筋花生汤 牛肉泡菜汤 三色牛肉清汤 蘑菇羊排汤 莲藕煮牛肉 羊肉炖冬瓜
 羊排萝卜汤 羊肉暖身汤 山药胡萝卜鸡翅汤 鸡块人参汤 菜花鸡肉锅 鸡蓉冬瓜汤 鸡丝蛋花汤
 海带炖鸭汤 鸭血粉丝汤 白菜鸭肉汤 什锦鸭脯汤 花椒鱼片汤 三色鱼丸汤 高汤鱼圆 酸辣
 鲑鱼丸 虾球翠叶汤 木耳海参虾仁汤 莼菜蟹汤 花蟹豆腐锅 豆浆海鲜汤 时蔬五彩羹 萝卜丝
 蛤蜊汤 干贝冬瓜球 青辣椒茄子煲 浓汤娃娃菜 番茄圆白菜汤 罗宋蔬菜汤 生菜豆皮汤 豆苗
 金针菇汤 蚝油豆腐汤 豆苗豆腐丝羹 什锦鲜菇汤 绿叶口蘑汤 柑橘银耳汤 双菇木耳汤 火腿
 洋葱汤 番茄皮蛋汤 菠菜火腿羹甜品篇 开心一刻 老婆饼 萝卜酥 香芋卷 蜜汁腰果 芝麻糊
 蜜汁藕 琥珀核桃 芝麻核桃露 椰香糯米糍 烤布丁 红枣泥 绿豆奶酪 玫瑰糖 花生酱蛋挞
 寿桃包 花生糊 香酥花生饼主食篇 美味可口 电饭锅焗蛋糕 大米锅巴 五彩玉米饭 红薯饭
 栗子焖饭 肉末打卤面 三丝拌面 炆锅面 蹄髈寿面 酸辣宽面条 ……饮品篇

章节摘录

版权页：插图：

<<百姓餐桌-家宴菜（项目部）>>

编辑推荐

《百姓餐桌·家宴菜》是由青岛出版社出版的。

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>