

<<巧厨娘最爱家常菜>>

图书基本信息

书名：<<巧厨娘最爱家常菜>>

13位ISBN编号：9787543693999

10位ISBN编号：7543693992

出版时间：2013-7-1

出版时间：青岛出版社

作者：圆猪猪

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>

<<巧厨娘最爱家常菜>>

内容概要

《巧厨娘最爱家常菜》共分为7个篇章：烹饪技巧篇、蔬菜篇、豆制品篇、肉类篇、禽蛋篇、水产篇及主食篇，以详细的步骤图进行详解，按食材分类，使检索更简便，您可以根据自己采购到的原料，寻找适合自家口味的做法，也可以根据精美的图片，去市场采购相应的食材。每道菜品都不仅有详细的步骤图，还配有详尽的文字说明，并有精心分析的制作关键、烹制时间及操作难度，全面解决您的难题，让美食的距离不再遥远！

<<巧厨娘最爱家常菜>>

作者简介

圆猪猪，一位热爱家庭、热爱美食的小主妇。

曾任《食品与生活》杂志专栏作者，《贝太厨房》广州地区烘焙课老师。

2007年开始在搜狐网开设个人美食博客“圆猪猪的小厨房”，目前访问量已突破1800万。

2008—2010年连续三年荣获“搜狐十大美食家”称号。

所编著《巧厨娘家常菜》荣获《出版人》2011年度全国十大生活类图书奖，新浪网2011年度生活类候选图书；所编著《巧厨娘妙手烘焙》为当当网、京东商城、亚马逊的最热卖美食图书之一。

<<巧厨娘最爱家常菜>>

书籍目录

Part1 巧手慧心烹佳肴 烹饪技巧篇 常用刀功详解 常见食材的挑选及处理 常用烹饪技巧 厨房里的小妙招 常用调味料换算表 Part2 清新爽口, 齿颊留香 蔬菜、豆制品篇 拔丝地瓜 红薯玉米羹 干煸土豆条 炝拌土豆丝 荷塘小炒 山药养生汤 椒丝腐乳炒通菜 香卤萝卜 干煸芹菜 腌酸辣萝卜 培根腰果沙拉 蚝油焖南瓜 油焖茭白 豆角烧茄子 咸蛋黄烧茄子 咸鱼茄瓜煲 清炒莴笋丝 剁椒烧白菜 蛋酥卤白菜 白菜肉末粉丝煲 香菇白菜烧面筋 什锦炒白菜 砂锅娃娃菜 蒜蓉粉丝蒸娃娃菜 咸蛋肉碎蒸娃娃菜 虾皮拌菠菜 蚝油生菜 干煸菜心 白灼上海青 五彩三丝包菜 阿婆手撕包菜 香辣菜花 蒜蓉蒸丝瓜 凉拌黑木耳 鲍汁杏鲍菇 四喜烤麸 凉拌花生 茄汁黄豆 鸡蛋蒸豆腐 脆皮豆腐 川式家常豆腐 海带嫩芽豆腐味噌汤 焦熘豆腐 榄菜肉末蒸豆腐 烧双色豆腐 韭菜烧豆腐 蘑菇叮豆腐 双丝炒豆干 黄瓜拌豆皮 麻辣豆干 凉拌素鸡 PART3 肉禽蛋、水产篇 PART4 主食篇 PART5 拿手绝活篇

<<巧厨娘最爱家常菜>>

章节摘录

版权页： 插图： 椒丝腐乳炒通菜 原料 水通菜（空心菜）250克 调料 腐乳3块 腐乳汁1大匙 料酒1大匙 大蒜3瓣 新鲜红椒1颗 白砂糖1小匙 盐1/4小匙 鸡精1/4小匙 芝麻香油1小匙 做法 1 豆腐乳、腐乳汁放碗内，加入料酒、白砂糖，压成糊状。

2 通菜洗净，用手掰成段，尽量让每一段都有叶子。

3 烧热一锅水，加入少许盐、油，烧开后放入通菜氽烫40秒，沥净水。

4 炒锅放油，小火烧热，加入蒜蓉、红椒丝炒出香味。

5 保持小火，加入腐乳糊炒开，注意不要炒糊。

6 加入沥净水的通菜，调入鸡精、香油，大火快速翻炒至均匀裹上酱汁即可。

制作关键 1.通菜分为两种，一种叶茎都很细嫩，色泽比较鲜绿，叫水通菜；一种色泽为深绿色，根茎很老，不能和叶子一同炒，必须分开炒才好吃。

本菜最好选择第一种。

2.我用的腐乳是广合腐乳，本身有些甜味。

也可以用其他的品牌代替。

如果太咸，可加少许白糖。

<<巧厨娘最爱家常菜>>

编辑推荐

《巧厨娘最爱家常菜》看点：第一篇烹饪技巧篇，常用刀工、常见食材挑选及处理……都是圆猪猪多年潜心研究的结晶。

更实用，更有效！

第二篇蔬菜、豆制品篇，清脆爽口的蔬菜，营养丰富的豆制品，简单的食材，简单的调味，掌握制作关键，做出的味道就是不一样！

第三篇肉禽蛋、水产篇，您也是肉食动物吗？

无肉不欢的您是否为没有可口的肉食而苦恼？

跟着圆猪猪起来吧，包您吃得心满意足！

第四篇主食篇，粉、饭、饼、面……南方的特色，北地的风味，一定有您中意的那款！

第五篇拿手绝活篇，花椒油、剁椒、高汤、泡菜……这些我们习惯买来使用的食材，原来可以自己制作的，而且风味更加浓郁哦！

<<巧厨娘最爱家常菜>>

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>