

<<超值典藏书系>>

图书基本信息

书名：<<超值典藏书系>>

13位ISBN编号：9787546399256

10位ISBN编号：7546399254

出版时间：2012-7

出版时间：吉林出版集团有限责任公司

作者：《超值典藏书系》丛书编委会 编著

页数：292

字数：300000

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>

内容概要

中国菜肴品种繁多，除按地区和民族分类外，还因消费对象的不同，加工制作有异，又有以下两种分类法：

消费类别。

由于消费对象不同，形成了层次不一的菜品，主要有家常菜、市肆菜、公共食堂菜、寺观菜、官府菜、宫廷菜、药膳菜等。

加工类别。

由于中国菜肴加工制作技法多样，菜肴形式及其作用也有一定差别，主要分为冷菜、热菜、大菜、小菜、甜菜、汤菜等。

中国菜的选材非常丰富，有一句俗语称：“山中走兽云中燕，陆地牛羊海底鲜。”

几乎所有能吃的东西，都可以做为中国菜的食材。

但食材的选择关系到菜品的质量。

书籍目录

猪肝炒洋葱
鸡蛋炒洋葱
花肉葱头
肉末炒洋葱
爆双花
肉丝炒黄花
金针鸡丝汤
金针蛋花羹
金针烧鹌蛋
翠芹鸡蛋羹
什锦雪菜
雪里红氽鸭丸
银鱼雪菜汤
鸭丝炒大芥
榨菜蛋皮肉丝汤
淡菜炒韭薹
虾皮炒韭菜
蚝油三色
枸杞松仁炒韭菜
牛肉白菜粉丝汤
肉片蘑菇炒白菜
百合菜心
白菜鸡丸汤
清汤鸡肉白菜卷
海米烧白菜
茄汁白菜丝
虾仁炆白玉
砂锅排骨炖酸菜
火腿白菜汤
猪肝炒白菜
小白菜氽鱿鱼丸
翡翠鸽蛋汤
甘蓝炒粉
甘蓝丝氽鱿鱼花
蒜拌甘蓝
鱼香甘蓝丝
干虾炒甘蓝
鸭蓉炒菠菜
肉末炒菠菜
海米拌菠菜
凉拌杏仁菠菜
火腿香菇扒油菜
虾仁扒油菜
口蘑菜心汤
鸭肉炒芦笋

<<超值典藏书系>>

芦笋烧鸭菇
荷兰豆炒鸡片
凉拌杏仁豌豆
刀豆爆双丁
扁豆鸡片
花肉土豆焖豆角
碎椒拌豆角
蒜拌豇豆
肉丝炒豇豆
肚丝炒豇豆
双丝豇豆

.....

章节摘录

版权页： 枸杞炒双丝【原料】莴笋250克，猪瘦肉150克，枸杞子15克，葱丝、姜丝各5克，料酒、湿淀粉、香油各10克，精盐3克，味精2克，白糖1克，清汤20克，植物油200克。

【制法】 将莴笋去皮，洗净，与洗净的猪瘦肉均切成丝。

枸杞子洗净。

将猪肉丝放入容器内，加入料酒5克、精盐1克拌匀腌渍入味，再加入湿淀粉4克拌匀上浆。

锅内放入植物油烧至四成热，下入猪肉丝滑炒至熟，倒入漏勺，沥去油。

锅内放入植物油15克烧热，下入葱丝、姜丝煸香，下入莴笋丝、枸杞子、猪肉丝煸炒至透，烹入用余下的调料兑成的芡汁翻匀，出锅装盘即成。

鸡片莴笋【原料】莴笋300克，净鸡脯肉100克，蒜末、葱末、姜末各5克，料酒10克，精盐3克，味精、白糖各2克，湿淀粉6克，干淀粉2.5克，鸡蛋清1/3个，植物油70克，香油8克。

【制法】 将莴笋去叶、皮，洗净，切成菱形片。

鸡脯肉洗净，切成片，用料酒5克、精盐0.5克拌匀腌渍入味，再用鸡蛋清、干淀粉拌匀上浆。

锅内放入植物油50克烧热，下入鸡片滑炒至熟，倒入漏勺，沥去油。

锅内放入余下的植物油烧热，下入蒜末、葱末、姜末炝香，下入莴笋片炒透，烹入余下的料酒炒匀。

下入鸡片、余下的精盐、白糖、味精炒匀，用湿淀粉勾芡，淋入香油翻匀，出锅装盘即成。

海米炒鞭笋【原料】鞭笋（罐装）300克，海米25克，姜片、料酒各10克，小葱1棵，精盐、鸡精各3克，白糖2克，湿淀粉5克，植物油20克，香油6克。

【制法】 将海米洗净，放入碗内，加入清水50克浸泡至涨起捞出，泡海米的原汁备用。

鞭笋斜切成0.5厘米厚的片。

小葱去老皮、根，洗净，葱白、葱叶分别斜切成2厘米长的段。

锅内放入清水烧开，下入鞭笋段用大火烧开，焯透捞出，沥去水分。

锅内放入植物油烧热，下入姜片、葱白段煸香，下入海米煸炒出鲜香味，烹入料酒炒匀，下入鞭笋片、泡海米的原汁、精盐、白糖翻炒至入味，加鸡精，用湿淀粉勾芡，淋入香油，撒入葱叶段，出锅装盘即成。

编辑推荐

《超值典藏书系:家常菜3000例大全集》内容极其丰富,且非常方便实用。精选了中国菜中适合在家庭厨房中烹制的美味菜肴,以简洁的文字对每款菜肴的用料配比、制作方法,作了具体的介绍。

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>