

<<经典家常菜谱>>

图书基本信息

书名：<<经典家常菜谱>>

13位ISBN编号：9787802023765

10位ISBN编号：7802023769

出版时间：2006-10

出版时间：中国人口

作者：赵良齐主编

页数：365

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>

<<经典家常菜谱>>

内容概要

《大众经典菜谱》丛书是一套值得珍藏的经典菜谱。

每册内容翔实，特点突出。

好学易做，居家必备。

天天饮食，天天美味。

《经典家常菜谱(最新版)》是《大众经典菜谱》丛书之一，教你制作各种家常菜肴，让你的家人吃到美味，永保健康《大众经典菜谱》丛书是一套值得珍藏的经典菜谱，每册内容翔实，特点突出，好学易做，居家必备。

<<经典家常菜谱>>

书籍目录

第一章 家常小炒第一节 好吃肉菜木须肉红烧肉鱼香肉丝四喜丸子生炒排骨京爆里脊炆里脊丝滑溜里脊片炒心花熘肥肠大团圆五香牛肉炒牛肉松茄汁牛排芝麻牛排炒牛肚丝陈皮牛肉红烧牛尾红烧牛肉炒牛柳干煸牛肉丝东坡狗肉红烧羊肉孜然羊肉片鱼香羊排炒兔肉片胡萝卜兔肉丁宫保鸡丁碎米鸡丁腰果鸡丁啤酒鸡腿新式炒鸡球炒鸭片葱爆鸭片黄豆烧鹅炒鱼条红烧鳝段红烧带鱼核桃虾仁鲍鱿什锦炒蛎黄炒鲜干贝红烧鱼糖醋鲤鱼干煸鱿鱼洋葱烧墨鱼丝百年好合家常牛蛙炒鹌鹑第二节 多变素菜香干炒芹菜木耳炒西芹西芹百合白果炒百合醋熘白菜金边白菜糖醋炆圆白菜炆油菜油菜金针菇豆豉鲮鱼油麦菜奶香菠菜菠菜炒蛋绿豆芽炒菠菜蚝油生菜香菇烧菜花炆炒西兰花腐乳炒空心菜玉米笋炒芥蓝蒜香苋菜银耳芦笋雪菜炒冬笋韭菜豆腐丝三丁茭白香椿烘蛋茭白炒蛋煎荷包蛋红烧豆腐三鲜豆腐鱼香豆腐木须豆腐珍珠翠豆腐雪菜烧豆腐炒豌豆苗萝卜干炒鸡蛋胡萝卜炒鸡蛋鸡蛋炒黄花菜豆腐皮炒蚕豆磨菇炒莴笋豉香莴笋东北地三鲜油炆土豆丝糖醋藕片清炒魔芋丝香菇蕨菜香菇山药香菇炒板栗香菇炒三片鸡腿菇烧豆腐烧茄子西红柿烧豆腐海米冬瓜甜椒炒丝瓜鸡蛋炒苦瓜山楂烧豆腐第三节 荤素搭配节瓜炒肉丝酱汁苦瓜鸡金针菇熘鸡丝豆苗炒鸡丝百合炒鸡肝肉丝炒油麦菜肉片炒豆腐芥菜烧肚尖牛肉炒豆腐泡豇豆煸鲫鱼海带炒肉末蘑菇炒肉片菠菜炒虾仁芹菜炒肉丝莴笋炒牛肉丝萝卜羊肉丝绞肉烩小水萝卜牛肉丝炒胡萝卜土豆炒肉丝荸荠虾仁洋葱肉丝小番茄炒鸡丁莲藕炒肉片百合莲子炒牛肉平菇肉片西式炒羊肉黄瓜炒肝芹菜炒心片丝瓜炒牛肉第二章 家常炖煮沙锅丸子沙锅鸡块汽锅酸菜炖烤鸭奶汤鲫鱼鲤鱼炖冬瓜板栗炖排骨鲶鱼炖酸菜啤酒炖牛肉清炖人参鸡牛奶炖豆腐清炖排骨蘑菇炖鸡炖牛蹄筋清炖母鸡清炖鳝鱼鸡肉炖肉丸炖三菇乱炖鳊鱼排骨炖白菜土豆炖牛肉西瓜炖鸡块肉末炖豆腐清炖鲈鱼银耳双鸽鲜奶炖鹌鹑枸杞炖鸽肉末粉丝奶汤炖萝卜红枣炖肘子菜头炖腊肉炖吊子番茄炖牛腩黄豆炖猪肝炖羊蹄酸菜炖羊肚奶汤炖羊脊枸杞炖兔肉淮杞炖乌鸡鱼头炖豆腐鲫鱼炖蛋奶油炖白菜西芹炖南瓜红炖鸡块章鱼炖鸡翅小鸡炖蘑菇香露炖童子鸡排骨炖海带海带炖冻豆腐牛肉炖冻豆腐第二节 煮菜水煮白菜水煮牛肉盐煮毛豆盐水煮花生仁茄汁黄豆五香黄豆蜂窝豆腐蘑菇豆腐五香卤大肠家常酱猪蹄肝泥花仁肉皮冻白煮鸡家常童子鸡盐水煮鸡胗奶油鸡丸酱汁卤乳鸽萝卜拌汤鱼酸菜鱼盐水大虾血肠素三鲜自煮肉.....第三章 家常余涮第四章 家常凉拌菜第五章 家常辣味菜第六章 家常营养菜第七章 家常好汤第八章 家常甜菜饮品第九章 粥第十章 家常主食

<<经典家常菜谱>>

章节摘录

制作方法 1. 将鳝鱼宰杀去头尾，每隔1厘米切直刀至脊骨处，截5厘米长的段，用料酒腌一会；肉切成火镰片；玉兰片切片；蒜瓣切去两端。

2. 旺火坐勺，注油，至八成熟时炸鳝段约1分钟捞出。

3. 换勺打底油，把蒜煸成金黄色，下肉片炒熟，下葱段、姜片，放料酒、盐、酱油、糖、香菇、玉兰片，加高汤，下鳝段，转小火焖候。

4. 鱼熟出勺前加味精、胡椒粉、醋，拣出葱段、姜片，淋上香油即可。

特色介绍 色泽红艳，鳝肉鲜嫩。

红烧带鱼 主料 带鱼400克。

辅料 油400克，水淀粉白糖各10克，鲜汤200克，料酒适量，葱段适量，姜2片。

制作方法 1. 将带鱼刮去鱼鳞，挖去内脏，洗净，沥干水分，去头去尾。

把鱼身分别切成8厘米长的段，放入盆中，加酱油少许，腌渍一下。

2. 炒锅烧热，下油，烧至八成熟时，放入葱、姜煸出香味，将带鱼放入煎至两面呈金黄色时，滗去余油，烹酒，加盖略焖，随即加酱油、白糖、鲜汤200克。

加盖焖烧七八分钟，至鱼肉成熟，卤汁稠浓时，将带鱼用漏勺先捞出放在盆中，锅内卤汁，用水淀粉勾芡，淋上熟油少许，浇在鱼身上即成。

特色介绍 肉嫩味鲜，营养独特。

核桃虾仁 主料 去衣核桃肉200克，鲜虾仁400克。

辅料 荷兰豆75克，胡萝卜数小片，香菇 4朵。

马蹄肉5个。

<<经典家常菜谱>>

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>