

<<经典家庭实用菜谱>>

图书基本信息

书名：<<经典家庭实用菜谱>>

13位ISBN编号：9787802026902

10位ISBN编号：7802026903

出版时间：2008-1

出版时间：中国人口出版社

作者：丁通

页数：368

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>

## <<经典家庭实用菜谱>>

### 内容概要

《经典家庭实用菜谱(最新版)》是一本值得珍藏的经典菜谱。书本的内容丰富翔实，包括了家庭实用凉拌菜、常吃蔬菜美食、小炒、下酒菜、川菜和汤羹六大类菜肴。书本介绍的菜肴特点突出，好学易做，经济实用。是居家必备烹饪书籍。

## &lt;&lt;经典家庭实用菜谱&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 家庭实用凉拌菜百叶姜丝拌什锦鱿鱼麻辣耳丝夫妻肺片腰花拌笋尖炆三丝双丝拌牛肉炆肚香菇菜花菠萝鸡片辣酱肉五香肉樱桃肉肉丝拌腐竹芹菜肉丝红乳小里脊芥兰腊肉蒜泥白肉肘丝拌黄瓜红油口条糖醋排骨肘子冻口条豆干香卤猪舌茶香猪心炆莴笋猪肚芥末肘冻肝片拌菠菜炆猪肝红烧蹄膀拌肥肠咸鲜火腿银芽牛肉拌牛肉芝麻牛肉五香牛肉牛里脊拌蔬菜拌牛腱肉原汁卤牛肚葱拌羊肉麻辣羊肉黄瓜拌海蜇美味牛杂美味三鲜鸡丝拌鱿鱼蟹肉卷盐水虾凉拌鱼片乳酸鱼皮泡菜海鲜蛋皮拌生鱼三色鱼卷美味凤翅香熏黄花鱼鱼辣芦笋香卤鸡爪老坛子凤爪拌凤丝盐水鸡双菇拌鸡肉什锦彩丝茄味鸡丁水晶鸭舌川味鸭块卤鸭翅膀拌鸭掌韭菜拌烤鸭丝鸡味五丝凉拌豇豆炆绿豆芽素拌黑芽豆腐干拌花生米清香豆干豆皮卷青椒拌豆干熏干拌芹菜花生拌芹菜芹菜黄豆粉丝拌豆家常拌土豆丝鲜虾拌豆腐松花蛋拌豆腐炆花生豆腐西红柿拌豆腐炆菠菜豆腐咸鸭蛋拌豆腐辣油小菜生拌菜三丝生菜拌金针菇红辣油菜开胃白菜姜汁菜卷怪味茄泥酸辣白菜芝麻茼蒿炆拌茼蒿麻辣蒜苗凉拌韭菜农家酱茄子爽口银耳麻辣茭白丝酸辣青笋青笋拌粉皮麻酱莴笋鸡蛋菠菜泥冰镇西红柿奶油果菜水果素菜草莓黄瓜酱拌瓜丁可口黄瓜卷酸奶黄瓜糖汁藕片红椒拌藕紫菜拌荸荠酸甜瓜皮拌丝瓜豆豉苦瓜香拌金丝拌松花蛋麻辣葱片什锦萝卜泡椒拌青萝卜拌三丝拌双耳拌桃仁奶汁海带香蒜海带凉拌海带丝椒油海带第二章 家庭常吃蔬菜美食炆油菜油菜海米豆腐香菇小油菜凉拌四季豆西红柿烧牛肉猪肝西红柿汤香菇山药冬笋烩鲜菇冬笋汤冬笋鸡片醋熘卷心菜包馅卷心菜白菜卤奶油烤白菜酸白菜菠菜炒双菇芝麻菠菜菠菜豆腐汤沙茶牛柳炒空心菜豆腐乳炒空心菜素炒空心菜蚝油生菜生菜扒口条草莓沙拉拌生菜三丝芹菜香干炒芹菜虾丸芹菜汤茼蒿煮肉片冬菇扒茼蒿韭菜豆腐丝鸡蛋炒韭菜韭菜梗炒肉丝蒜苗鱼皮蒜苗炒干丝蒜苗腊肉香椿鲜虾炒荠菜香肠炒豆芽拌荠菜松荠菜炒鸡蛋凉拌黄豆芽豆芽木耳汤干煸四季豆腊肉四季豆素炒豌豆豌豆炖猪尾糙米豌豆饭糖醋豇豆椒油豇豆麻酱拌豇豆土豆泥炒土豆丝三鲜茄子沙拉土豆辣味茄丝西红柿烧豆腐桂花芋头辣炸芋头片拔丝芋头荸荠虾仁荸荠鸡翅挂霜荸荠枸杞山药山药鱼头汤滑肉莴笋三丝莴笋豉香莴笋冰糖莲藕莲藕排骨汤莲藕炒肉片海带炒肉末排骨炖海带木耳卷心菜木耳黄花菜金针菇炒双耳银耳拌豆芽.....第三章 家庭实用小炒第四章 家庭实用下酒菜第五章 家庭实用川菜第六章 家庭实用汤羹

<<经典家庭实用菜谱>>

章节摘录

3.菜帮余后，一半切成薄的小菱形块，另一半切成短丝。

薄海带切成长约1厘米的细丝。

用蛋清加干淀粉调成蛋清淀粉。

将桃形鱿鱼片抹上蛋清淀粉，鱼糝挤成圆球形放在鱿鱼片上，用五根蛋皮整齐地按在桃尖上，作为须。

海带丝一根卷折整齐插入桃尾作带子。

用四牙樱桃按在糝上成花朵状。

菜帮丝顺按在花朵下，作花杆。

菜帮菱形小块两片分按在花杆两旁作叶，杆下面放少量发菜作为土地。

4.依次做完，摆在盘内，上蒸笼蒸熟取出（保持温度）。

炒锅内加特制清汤烧沸，下盐、胡椒粉、料酒、味精调好味，取出荷包鱿鱼桃摆在汤碗内，灌入清汤即成。

爱心提示三种配料的片、丝，不可拘泥于一种形式，可以摆成花卉等形状。

百味特点形美色艳，汤清味鲜，质软嫩滑。

家常海参 原料 水发海参300克，猪肥瘦肉50克，黄豆芽100克，青蒜苗20克，郫县豆瓣20克，猪油65克，料酒20克，盐15克。

做法 1.海参片成上厚下薄的片，用好汤煨两次捞起。

猪肉剁细。

青蒜苗切成大粗花。

黄豆芽去净根脚。

豆瓣剁细。

2.炒锅置火上，下猪油，烧至四成热时下猪肉，放料酒、盐炒散，盛盘。

3.再将锅洗净入下猪油烧至六成热时，下豆瓣炒出香味呈红色时，加入鲜汤烧沸，将豆瓣渣捞出，放入海参及煨好的猪肉、红酱油、料酒推转，将锅移至小火上煨，待煨至亮油时，勾薄芡，下蒜苗、味精、麻油推转。

<<经典家庭实用菜谱>>

编辑推荐

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 简单易做，绝对超值

<<经典家庭实用菜谱>>

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>