

<<家庭饭馆>>

图书基本信息

书名：<<家庭饭馆>>

13位ISBN编号：9787802210226

10位ISBN编号：7802210224

出版时间：2006-8

出版时间：中国时代经济出版社（原中国审计出版社）

作者：滕宝红

页数：215

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>

<<家庭饭馆>>

内容概要

对美食情有独钟的朋友们注意了，“家庭饭馆”来啦！
全方位的知识介绍、精美的图文编排、一流的食物搭配，加上888道荤素搭配的精美菜肴，并对其制作方法、选料、特点等加以说明，价廉物美，物超所值，为您打造美食天下！
食全食美的家常菜自助宝典，绝对让您“一书在手，美食不愁”！

<<家庭饭馆>>

书籍目录

凉菜类 虾油拌芹菜 蜇皮拌芹菜 海米蜇皮拌芹菜 芹菜拌虾皮 芹菜拌干丝 三丝芹菜 酸辣芹菜 花生仁伴
芹菜 芹菜五香豆 凉菜芹菜叶 糖拌芹菜叶 糖拌芹菜 糖醋芹菜 海米拌芹菜 红椒拌芹菜 芹菜叶拌香干 蒜
酱芹菜叶 鲜虾仁拌芹菜 蛋皮拌菠菜 姜汁菠菜 菠菜拌粉丝 菠菜拌肉丝 酱菠菜 芝麻菠菜 菠菜泥 腐竹拌
菠菜 菠菜粉丝拌番茄 菠菜拌水萝卜 海米拌油菜 香菜拌黄瓜 香菜拌萝卜 油拌香菜 香菜拌椒丝 香菜皮
蛋 凉菜生菜 糖拌番茄 拌双泥 青椒拌干丝 素拌胡萝卜 凉拌藕片 拌葱头 拌菜花 凉拌油辣莴笋 海米莴笋
红花雪莲 凉拌三色.....素炒菜荤炒菜海鲜类食用菌水果类汤粥类主食类方法类

<<家庭饭馆>>

章节摘录

虾油拌芹菜【原料】芹菜500克，虾油、红辣椒少许。

【做法】1.芹菜择洗干净，切成段，再用开水焯一下，控干水分装盘。

2.红辣椒切成丝，加虾油、调料浸泡芹菜段即可。

【特点】海鲜味。

蜆皮拌芹菜【原料】芹菜梗150克，海蜆皮30克，酱油、精盐、香油、辣油、白糖、味精各适量。

【做法】1.芹菜梗洗净，沥干水后切成细丝，撒上精盐腌20分钟。

2.海蜆皮放凉水中浸泡一夜后清洗干净，放开水中烫一下，捞出切成细丝，放菜盘内。

3.将腌好的芹菜梗挤去水分，放在海蜆丝盘内，加入酱油、辣油、香油、白糖和味精拌匀即可。

【特点】味鲜香，清脆爽口。

海米蜆皮拌芹菜【原料】芹菜500克，水发海蜆皮150克，精盐、味精、醋少许，小海米30个。

【做法】1.芹菜去叶除粗筋后切成3厘米长的段，最好将切成段的芹菜再撕得较细些，以便入味。

芹菜在开水锅中烫一下，沥干；海米泡发；海蜆皮泡好洗净，切成细丝。

2.将芹菜、海蜆皮、海米一起拌和均匀，同时加醋少许(不能过多)，加精盐、味精少许即好。

【特点】脆嫩爽口，佐酒佳肴。

<<家庭饭馆>>

编辑推荐

对美食情有独钟的朋友们注意了，“家庭饭馆”来啦！
全方位的知识介绍、精美的图文编排、一流的食物搭配，加上888道荤素搭配的精美菜肴，并对其制作方法、选料、特点等加以说明，价廉物美，物超所值，为您打造美食天下！
食全食美的家常菜自助宝典，绝对让您“一书在手，美食不愁”！

<<家庭饭馆>>

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>