

<<家常菜料理一本通>>

图书基本信息

书名：<<家常菜料理一本通>>

13位ISBN编号：9789862283028

10位ISBN编号：9862283025

出版时间：漢宇國際

作者：陳志田 著

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>

<<家常菜料理一本通>>

内容概要

國際烹飪大師傾力打造的家常菜聖經100%最實用、最超值，是您居家烹調的必備指南做菜其實並不難，但要天天變換菜色，還真是令人傷透腦筋。

家常菜所注重的要點不外乎是方便、簡單、快速又美味，令人食指大動才算是一道完美的家常菜，翻開《家常菜料理一本通》，600多道經典家常菜，百種食材千般風味，讓你每一餐都能享受不同的好滋味。

本書特色：菜色變化多端、烹調手法多種多樣，讓您在家也能烹調出大廚美味；圖文對照、步驟詳細、講解精確、簡單方便，讓廚房新手也能得心應手；食材搭配兼顧風味口感與均衡營養，讓您不僅吃得美味，也吃出健康；破除錯誤觀念，並教您如何選購食材與烹調祕訣，掌握基本技巧，美味一本就通。

<<家常菜料理一本通>>

作者简介

國際級烹飪大師、國際級烹飪大師陳志田?國際烹調藝術大師?亞洲藍帶白金五星級主廚勳章?國家高級烹調廚師?國家飯店金牌主廚?國家營養配餐師1977年生，15歲開始料理的修業，曾榮獲國際新銳主廚大獎。

其烹調作品提倡健康、養生，在美食界享譽盛名，現在活躍於各種中式料理的研討會及教學活動中。

<<家常菜料理一本通>>

書籍目錄

· 家常菜面面觀製作冷盤有講究 12 製作營養沙拉的妙招 13 常見畜肉與禽肉的選購 14 魚的不同部位及營養價值 15 食用海鮮的注意事項 16 常見菇菌的食療作用 17 食用豆類的注意事項和保健功效 18 食用雞蛋的七大錯誤觀念 19 如何做到合理膳食 20 日韓料理與西餐簡單做 21 · 家常冷盤糖醋蘿蔔 24 香菜拌紅心蘿蔔 24 冰糖苦瓜 25 菊花西芹 25 芹菜拌腐竹 25 開胃A 菜 26 紅豆拌青花椰 26 涼拌蘋果花豆 26 野妹子拼盤 27 涼拌韭菜 27 清涼三絲 28 涼拌胡蘿蔔 28 橙香瓜條 28 橙汁冬瓜 29 紅酒蜜梨 29 鮮橙醉雪梨 29 黃瓜梨爽 30 雙味蘆薈 30 麻醋藕片 31 白玉涼粉 30 桂香藕片 31 荷花繪素 32 蜜製聖女番茄 32 火山降雪 33 什錦泡菜 33 醋泡花生米 33 糯米紅棗 34 哈密紅棗 34 涼拌西瓜皮 35 甘泉豆干 36 香菜拌豆干 36 涼拌馬齒莧 36 泡醃香菜 37 脆皮黃瓜 37 風味海白菜 37 泡小蒜 38 酸辣泡萵薺 38 泡酸芥菜 38 香脆腰果 39 紅油蓮子 39 紅椒核桃仁 39 魚腥草拌臘肉 40 雪裡蕪毛筍 40 紅油拌肚絲 41 冷水豬肚 41 豬腰拌生菜 42 拌耳絲 42 麻辣耳絲 43 太白拌肘 43 五香肘花 43 滷豬肝 44 豬肝拌豆芽 44 豬肝拌黃瓜 44 拌豬舌 45 夫妻肺片 45 醬豬心 45 涼拌牛肚 46 牛肚拌黃瓜 46 豆豉牛肚 47 蒜味牛蹄筋 47 麻辣牛腱 47 麻辣牛肉 48 筍拌鮑鳥肉 48 蔥拌羊肚 48 香辣雞翅 49 口水雞 49 羅漢筍紅湯雞 50 滷味鳳爪 50 雞絲豆腐 50 拌雞胗 51 鹽水鴨 51 海蜇皮鴨下巴 51 芥末鴨掌 52 泡椒鴨胗 52 涼粉鵝腸 53 鮮椒拌鵝腸 53 一品鵝肝 53 麻辣魚皮 54 手撕臘魚 55 拌小魚乾 55 醬汁剝皮魚 56 潮式鹽水蝦 56 拌蝦米 57 潮式醃白蝦 57 魚卵水果沙拉 57 四寶青花椰 58 花生拌魚片 58 潮式醃花蟹 59 薑蔥蜆子 59 涼拌海瓜子 60 老醋蜆頭 60 雞絲海蜇皮 60 蒜蓉粉絲扇貝 61 潮式醃扇沙蜆 61 滷豆腐 62 滷蘿蔔 62 滷豆干 63 滷花生 63 滷海帶 64 滷筍乾 64 涼拌絲瓜 65 多彩菠菜 65 涼拌梨子苦瓜 66 鮮拌三皮 66 黑木耳拌豆芽 67 海帶拌雞絲 67 番茄拌冬瓜 68 韭黃拌腰絲 68 涼拌三丁 69 番茄拌三絲 69 涼拌蜜棗櫻桃山藥 70 蜜棗銀心 70 海鮮沙拉船 71 蔬菜沙拉 71 沙拉鮮蔬盞 72 芒果沙拉 73 水果沙拉 73 茄沙拉 74 花開如意 74 鱈魚沙拉 75 鮮蔬明蝦沙拉 75 · 家常熱食八寶朵瓦 78 豆蓉南瓜 79 紅棗蒸南瓜 79 木瓜炒銀芽 80 農家燒冬瓜 80 果味冬瓜排 80 燉鍋娃娃菜 81 蒸白菜 81 蘆筍百合炒瓜果 81 三鮮茄子 82 藕片炒蓮子 82 田園番茄 83 燉鍋四季豆 83 咖哩肉片炒花椰 84 絲瓜珍珠菇 84 濃湯竹筍扒金菇 84 糟鉢鬥 85 麵皮什錦肉 85 乾切鹹肉 85 醬香烤肉 86 辣醬扣肉 86 辣筍干層肉 86 繽紛孜然豬爽肉 87 珊瑚里肌 87 咕咾肉 88 黃金果香風沙肉 88 青椒回鍋肉 88 冬筍臘肉 89 菜豆乾燜臘肉 89 醃菜豆回鍋肉 90 辣婆婆下飯菜 90 酸菜豆肉末 90 脆黃瓜皮炒肉泥 91 醴陵小炒肉 91 香酥出缸肉 91 大白菜粉絲鹽煎肉 92 風味脆骨 92 蒜香紅燒肉 92 瘦肉薯條 93 菜豆乾蒸五花肉 93 夾香一品茄排 93 鹹魚蒸肉餅 94 玉米粒煎肉餅 94 四川燉酥肉 94 杜仲腰花 95 青豆燒肥腸 95 湘夏手撕骨 95 排骨豆干燒 96 排骨燒玉米 96 菜豆排骨 96 蒜香排骨 97 南瓜豉汁蒸排骨 97 陝北醬骨頭 97 泡椒霸王蹄 98 扒肘子 98 大碗豬蹄 98 花生蒸豬蹄 99 大盤板栗豬蹄 99 石鍋芋兒豬蹄 99 煙筍燒牛肉 100 一品牛肉爽 100 番茄燜牛肉 101 香味牛方 101 胡蘿蔔燜牛雜 101 香辣鍋酥牛柳 102 紅扒牛掌 102 荔芋牛肉煲 103 鍋巴香牛肉 102 風乾牛肉絲 103 小炒牛肚 103 板栗燜羊肉 104 乾煸羊肚 104 飄香麻香雞 104 小雞燉蘑菇 105 板栗雞翅煲 105 荷葉蒸雞 106 茶樹菇炒雞絲 106 尖椒炒雞肝 106 渝洲少婦雞 107 川味生燒雞 107 金牛角雞軟骨 107 香湯軟燒鴨 108 黃金鴨盞 108 碧綠扣鴨四寶 108 蒜苗拌鴨片 109 冬菜大釀鴨 109 黃燜朝珠鴨 110 茼蒿燒鴨 110 小炒鮮鴨片 111 辣味鴨掌 111 芥末鮮鴨掌 111 迷你鴨掌 112 雙耳炒黃瓜 114 五彩山藥片 114 胡蘿蔔燒四季豆 115 臘肉炒花椰 115 木耳番茄雞塊 116 橘香雞翅 116 雙蔬肉卷 117 蛋皮菠菜包 117 山藥牛肉卷 118 百合牛肉 118 洋蔥牛柳絲 119 燈影牛肉 119 扁豆燉木瓜 120 素燴茄子塊 120 山楂肉丁 121 芒果雞柳 121 番子茄餅 122 紅燒香芋 122 臘肉珍珠丸 123 蔬菜豆皮卷 123 · 家常水產松子魚 126 油浸魚 126 豆花魚片 127 野山椒蒸草魚 127 豉汁蒸脆鮭脯 127 紅燒鯽魚 128 清蒸吳郭魚 128 農家窩頭燒鯽魚 129 香菜烤鯽魚 129 香蔥烤鯽魚 130 河鯽魚蒸螺絲 130 天山水煮鯉魚 130 柳橙鮮椒魚 131 特色酸菜魚 131 奶湯溪魚 131 椒鹽小魚乾 132 招財魚 132 豆瓣烏江魚 133 鹹檸檬蒸虱目魚 133 糖醋黃魚 133 泡椒黃魚 134 家常黃魚 134 清蒸大黃魚 134 雪裡蕪黃魚 135 豆腐蒸黃魚 135 乾燒桂魚 136 鮮辣芋兒桂魚 136 碧影映桂魚 136 香蔥煎鱈魚 137 川椒桂魚 137 薑蔥桂魚 138 醋香桂魚 138 香煎銀鯧魚 139 金牌銀鯧魚 139 清蒸武昌魚 139 魚丸蒸鱸魚 140 河塘鱸魚 140 功夫鱸魚 140 醋椒飄香魚 141 竹排香魚 141 馬鈴薯燒魚 141 茶樹菇蒸鱈魚 142 香煎鱈魚 142 砂窩焗鱈魚 143 風沙鱈魚 143 乾煎紅目鱸 144 芹香剝皮魚 144 燉比目魚 144 小炒魚丁 145 三鮮魚圓煲 145 海參燴魚 145 辣味魚尾 146 白辣椒炒臘魚 146 小魚花生 146 青椒香魚 147 醬椒粉絲黃鱸 147 酒釀蒸帶魚 147 香味帶魚 148 大媽帶魚 148 茶樹菇燒帶魚 148 白馬江全魚 149 彩椒帶魚 149 阿俊香口魚 150 土雞煨魚頭 150 江湖油美鱈 150 荷葉蒸田雞 151 泡椒鱈段 151 富貴墨魚

<<家常菜料理一本通>>

片 152 XO 醬蒸墨魚 152 墨魚炒雞片 152 飄香魷魚花 153 香辣魷魚卷 153 雙椒炒鮮魷 153 金絲蝦球 154 沙
 拉金絲蝦 154 花椰炒蝦仁 154 雙椒炒蝦仁 155 香橙水晶蝦仁 156 抓炒蝦仁 156 黃瓜蝦仁塔 156 金蒜絲瓜蒸
 蝦球 157 佳果五彩炒蝦球 157 雙味大明蝦 157 椰香鮮蝦 158 核桃仁炒蝦球 158 向陽蝦 158 蒜蓉開邊蝦 159
 泡椒白蝦 159 苦瓜蝦仁 160 白果明蝦球 160 皇帝豆炒蝦球 160 韭菜炒蝦仁 161 蒜蓉蝦米蒸娃娃菜 161 剁椒
 開邊蝦 161 核桃仁蝦球 162 祕製蝦蛄王 162 生熟蒜鮮蝦蒸絲瓜 162 鹽爆蝦仁 163 宮保鮮蝦球 163 水果蝦
 163 鉢鉢香辣蟹 164 馬來西亞炒蟹 164 麻婆豆腐蟹 165 金牌口味蟹 165 川椒霸王蟹 165 咖哩炒蟹 166 泡菜
 炒梭子蟹 166 沙灘蟹 166 魚卵拌蟹膏 167 青蓉蟹腿肉 167 蝦仁芙蓉炒海鮮 167 海鮮爆甜豆 168 黃金蟹肉棒
 卷 168 蟹肉棒白菜卷 168 清炒蛤蜊 169 胡蘿蔔絲煮珍珠貝 169 翡翠豆炒雪螺 170 辣爆西施舌 170 醬汁西施
 舌 170 蒜蓉粉絲蒸西施舌 171 鴻運田螺 171 碳烤海螺 171 家常菇豆蛋草菇蝦仁 174 草菇聖女番茄 174 草
 菇芥藍 174 培根滑草菇 175 鮑汁草菇 175 煎釀杏鮑菇 175 茶樹菇炒肚絲 176 茶樹菇燒肉 176 牛柳炒茶樹菇
 176 珍珠菇小白菜 177 肉末珍珠菇 177 三鮮猴頭蘑 177 清炒百靈菇 178 百靈菇炒魚絲 178 雞汁百靈菇 178
 鮑汁百靈菇 179 鮑汁扣三菇 179 雙菇扒菜膽 179 醃香菇柄 180 乾鍋素什錦 180 香菇豆腐絲 181 玉米燒香菇
 181 泡椒鮮香菇 181 香菇拌菜豆 182 香菇燒山藥 182 乾爛冬菇 182 煎鑲香菇 183 香菇肉丸 183 烤香菇 183
 大白菜炒雙菇 184 紅油秀珍菇 184 泡辣豬肚菇 184 炒金針菇 185 紅油金針菇 185 椒鹽秀菇 185 豌豆炒鴻喜
 菇 186 油吃花菇 186 鮑汁扣花菇 186 牛肝菇炒肉片 187 牛肝菌扒油菜 187 雙椒牛肝菌 187 健康菇南瓜盅
 188 野山菇炒鮮貝 188 素燒野山菌 188 乾鍋芥藍鮮菇 189 涼拌木耳 189 雞汁黑木耳 189 青豆炒魚丁 190 玉
 米炒青豆 190 紅粉俏佳人 190 紅椒黃豆 191 芥藍拌黃豆 191 胡蘿蔔拌黃豆 191 豉香毛豆 192 腰豆百合 192
 金氏紅豆羹 192 回味豆 193 上湯豆苗 193 黃豆芽湯 193 八珍豆腐 194 蔥椒拌茼蒿 194 剁椒夾心豆腐 195 漢
 堡豆腐 195 韓國泡菜豆腐 195 清遠煎鑲豆腐 196 肥牛豆腐 196 花生米拌豆腐 196 功德豆腐 197 豆腐鑲肉餡
 197 旭日映西施 197 草菇蝦米豆腐 198 青江菜豆腐 198 家常主食小吃枸杞豬肝粥 228 蝦肉粥 228 貢梨粥
 229 小米粥 229 白菜絲粉腸粥 230 雪梨枸杞粥 230 烏骨雞粥 231 腐竹百合羹 231 墨魚粥 232 柏仁玉米飯 232
 南瓜飯 233 紫米菜飯 233 玫瑰八寶飯 234 海味香菇飯 234 西式炒飯 235 西湖炒飯 235 泰皇炒飯 235 香芹炒
 飯 236 什錦炒飯 236 印尼炒飯 237 鱈魚蛋包飯 237 鮭魚炒飯 237 素涼麵 238 真味蕎麥麵 238 炸醬涼麵 238
 涼拌麵 239 擔擔麵 239 京都炸醬拉麵 239 家常雜醬麵 240 三鮮麵 240 紅燒肉拉麵 240 羊肉餛飩 241 玉米餛
 飩 242 花素餛飩 243 核桃肉捲 244 薺菜餛飩 244 大白菜水餃 245 韭黃水餃 246 茴香水餃 246 上素鴛鴦餃
 247 韭菜豬肉餃 247 牛肉水餃 248 胡蘿蔔饅頭 249 金銀饅頭 250 燕麥饅頭 251 起司饅頭 252 椰汁饅頭 253
 皇家龍珠餃 254 金字塔餃 254 蔥花火腿卷 255 香芋燒肉卷 256 豆沙白玉卷 257 奶油花卷 258 甘筍蓮蓉包
 259 香芋卷 260 圓花卷 261 蔥花卷 262 川味花卷 263 臘腸卷 264 蟹粉小籠包 265 灌湯小籠包 265 香菇菜包
 266 白菜包 266 鮮肉大包 267 素齋包 267 灌湯包 268 蝦仁包 268 金沙奶黃包 269 豌豆包 269 韭菜肉包 270 鮮
 蝦菜肉包 271 烤包子 272 肉火燒 272 香煎肉包 273 青椒豬肉包 273 牛奶饅頭 274 蔥花捲 274 相思紅豆包
 275 冬蓉包 275 抹茶包 276 紫米雜糧包 276 鳳凰貴妃盒 277 開心肉漢堡 278 紅棗糕 278 白雪公主 279 官府
 菜 279 南瓜豆腐餅 280 田園南瓜餅 281 南瓜餅 281 香炒麵疙瘩 282 壽桃包 283 油麥蛋餅 284 奶香玉米餅
 284 番薯糯米餅 285 蕎麥菜捲 285 象形南瓜餅 286 象生南瓜 286 蔥油餅 287 香煎蔥油餅 287 家鄉蔥油餅
 288 南瓜小油香 288 黃金大餅 289 芝麻煎餅 289 牛肉大蔥餅 290 草帽餅 290 香麻翡翠餅 291 黃橋燒餅
 291 日韓料理與西餐櫻花卷 294 太卷 295 鹽烤秋刀魚 296 日式炸豆腐 297 甜蝦刺身 297 鮭魚腩壽司 298
 海膽花之戀 298 鰻魚壽司 298 熟蝦壽司 299 魷魚腳壽司 299 黃瓜蟹肉棒壽司 299 蛋黃卷 300 什錦太卷 300
 炸蝦蟹卵卷 301 紫菜手卷 301 清蒸大蝦 302 紅燒雞塊 303 調味烤黃魚 304 回鍋肉串 305 蘿蔔清湯 306 參雞
 湯 307 泡菜湯 308 大醬湯 309 臘八蒜 310 牡蠣豆腐湯 311 黨參鮮吃 312 蛤蜊清湯 313 板栗雞肉丸 314 德式
 香腸 315 乳酪烤茄子 315 串燒牛柳 316 黑胡椒牛排 316 夏威夷火腿扒 317 橙汁扒鴨脯 317 海鮮貝殼麵 318
 燻雞肉班戟卷 318 義大利粉沙拉 319 蟹卵沙拉 319

<<家常菜料理一本通>>

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>