

《巧做家常菜》

图书基本信息

书名：《巧做家常菜》

13位ISBN编号：9787538437928

10位ISBN编号：7538437924

出版时间：2008-5

出版社：吉林科学技术出版社

页数：207

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《巧做家常菜》

内容概要

《巧做家常菜》是以读者的需求为出发点，本着让读者方便、受用为宗旨所全力打造、精心重组的。每天清晨做一道清淡可口的汤粥配些面点，为家人一天的学习工作充足电；中午时间仓促，炒菜方便、快捷的价值在这时便能体现得淋漓尽致；晚上做一道营养美味的滋补炖菜，为家人储备能量，让家人睡得更香甜。新的一天又在新分步详解中开始了。

《巧做家常菜》

作者简介

何荣显，中国餐饮文化大师，中国餐饮文化师一级评委，高级烹饪讲师，东方美食学院客座教授，现任长春市名厨协会主席。40年来勤奋实践，已成为具有较深理论建树、丰富教学经验、较高操作技能的烹饪界名师。曾应邀参加“全国第一次烹饪学术论文研讨会”和“首届中国餐饮文化国

《巧做家常菜》

书籍目录

热菜类 炒菜·蔬菜类 醋熘白菜 栗子烧白菜 炒蘑菇白菜片 素鸡烧白菜 菜花烧火腿 奶油烧菜花
鸡丝蕨菜 扒全素 扒素鱼翅 油焖菜心 海肠炒蒜薹 香菇油菜 虾酱肉丝茼蒿秆 碧绿银杏 绿茶
娃娃菜 酱爆芸豆 素菇烧豆角 豆苗扒鹌鹑蛋 肉片焖豆角 鸡丝扒豆苗 酒香豆苗 鸭丝烹掐菜
炒黄豆芽雪菜 木樨柿子 芙蓉番茄 锅煽番茄 冬瓜鸡(土从)菌 肉末苦瓜条 烧酿苦瓜 油焖苦
瓜 鲍鱼菇烧素海参 竹荪芦笋烧鲍片 锅包凤尾菇 卤味猴头蘑 玉米虎掌烧鲍片 蓝宝豆烧猴头
腊味炒百合 咖喱马蹄滑菇 酥椒香口蘑 炒鲜蘑菇 椒香红牛肝菌 红油小蟹牛肝菌 金丝松茸菌排
卤香菇麻仁 香菇粟子 芥蓝腰果炒香菇 猪肚青瓜夹 辣味猪肚蘑 鲜虾鱼肚拱嘴蘑 橙汁茄排 油
焖茄子 海参豆腐烧全茄 酱爆茄丁 烧茄子 素烧茄子 南烧茄条 红烧冬笋 扒鲜芦笋 虾子烧莴
笋 咖喱土豆 烧土豆丸子 西葫芦炒肉片 油焖西葫芦 炒菜·畜肉类 红焖豆角 韭黄炒肉丝 炒
肉海带 炒肉榨菜丝 葱烧肉段 酱爆肉丁 红烧狮子头 姜丝肉 锅煽肉片 熘肉段 黄瓜爆肉丁
烧四宝 扒三白 滑熘里脊 清烹里脊 美味肉串 京爆里脊 菌香寸骨 鱼香肉丝 红焖肉块 口蘑
焖里脊 焦熘里脊条 锅包肉 金银蛋烧排骨 红烧大排 红烧肉 生炒排骨 扒肥肠 黄瓜炒猪肝
熘肝尖 酱爆肚仁 红烧肚块 红烧猪尾 土豆烧猪尾 熘三样 红扒猪舌 猪肝炒芹菜 辣子八宝腰
丁 家常焗牛肉 扒肘子 芹菜炒猪心 熘腰花 扒牛肉条 熘胸口 杭椒牛柳 家常烤牛肉 萝卜烧
牛肉 炒牛肚丝 红烧牛蹄筋 锅烧羊肉 烧蒸牛肉 番茄烧牛肉 板栗红枣烧羊肉 酱爆里脊丁 盐
爆里脊 松茸扒牛排 炒牛肝 口蘑烧羊腿 清爆羊肚 扒羊蹄 栗子焖羊肉 爆羊肉片 炒菜·禽蛋
类 甜豆鹅蛋仔鸡 油爆鸡丁 豆椒鸡脆骨 油淋仔鸡 红扒鸡 鸡丁黄豆芽 辣椒炒鸡丁 炒鸡丝蕨
菜 爆全鸡 宫保鸡丁 鸡肉烧花菇 滑炒鸡杂 滑炒鸭肝 黄焖鸡块 锅烧鸡 川味糊辣鹅头 锅贴
鸡蛋 香椿炒鸡蛋 锅贴鸭 骨香鸭片 炒菜·水产类 焦炒鱼片 清炒鱼丁 滑炒鱼片 干烹鱼段
熘鱼段 碎烧鱼 红烧头尾 芹菜鱼丝 红烧带鱼段 五香瓦块鱼 炒鳝鱼丝 焦熘鲫鱼 葱烧鲫鱼
锅贴鱼 红烧鲈鱼头 五香鱼 酱爆墨鱼 红焖鲤鱼 锅贴鲤鱼 干烧鲤鱼 炒乌鱼片 小鱼鸡油红烧
肉 沙嗲榆耳烧鲜鱿 爆鱿鱼卷 家常鱿鱼 美味牛肝三文鱼 锅烧蟹 五谷蟹 蟹柳烧冬瓜 熘虾段
南烧虾丁 烹虾段 油爆虾丁 草菇爆虾球 红烧大虾 三鲜炒春笋 黄瓜腰果虾仁 瓜片夏贝黄 海
带焖木耳 原壳夏贝玉皇菌 双耳爆海螺 香葱烧海参 炒海螺片 红烧海螺 辣炒文蛤 炒菜·豆制
品类 水熘豆腐 葱烧豆腐 麻辣豆腐 蘑菇炖豆腐 糖醋熘豆腐丸子 蒸菜·蔬菜类 兰花奶黄角 红
酒开洋杏鲍菇 白玉火腿夹 蒸酿黄瓜 菜包蒸肉 苦味茄墩 果味蒸芋珠 风味麒麟茄 蒸菜·畜肉
类 竹筒蒸肉 番茄蒸鹿肉 鸡蛋蒸肉丸 栗子蒸酥肉 烧蒸扣肉 风味蒸肉 咸鱼蒸肉饼 荷香蒸排
骨 豆豉蒸排骨 冬菜蒸爽肚 果味蒸猪手 腊味合蒸 牛肉窝蛋 龙井蒸牛肉 清蒸羊肉 梅花鹿血
糕 蒸菜·禽蛋类 八宝水波蛋 双耳蒸蛋饼 人参蒸乌鸡 蒸菜·水产类 老蚌怀珠 一网情深 鲫
鱼过黄河 潮式蒸梭鱼 冬菜蒸鳊鱼 柠檬蒸麒麟虾 杞子雪梨蒸鱼骨 浇汁蘑菇鱼 龙果蒸虾胶 蒸
文蛤 糯米蒸闸蟹 蒜茸青口贝 鸡肉蒸花螺 猕猴桃蒸带子肉 蒸菜·豆制品类 蛋黄蒸豆腐 榄菜
虾仁蒸白玉 绣球豆腐 四喜豆腐盒 烧烤煎炸·蔬菜类 白蘑菇脯 煎酿冬菇 双味香菇 炸土豆丸
子 金沙球盖菌 炸萝卜丸子 炸土豆肉饼 干炸藕盒 烧烤煎炸·畜肉类 煎瓢青椒 干炸丸子 炸
葱卷 干炸肉段 软炸里脊 南煎丸子 炸千子 油炸响铃 干炸腰花 煎串肉 煎牛排 炸烹肉段 烤
羊腿 蜜汁烤羊腰 清炸腰片 炸烹羊肉 干炸羊肉片 干炸狗肉 烧烤煎炸·禽蛋类 火腿煎蛋 干
炸鸡块 炸八块 煎鸭脯 大良煎虾饼 烧烤煎炸·水产类 干炸棒鱼 炸芝麻鱼片 烤鱼串 煎蒸黄
花鱼 干煎黄花鱼 炸鱼丸 香煎带鱼 煎熬带鱼 生煎虾饼 干煎大虾 炸虾肉丸子 炸蛎黄 煎蟹
盒 炸熘海带 酥炸鲜鱿球 烧烤煎炸·豆制品类 南煎豆腐 香煎老豆腐汤菜 蔬菜类 火腿白菜汤
蟹味冬瓜银耳汤 清汤冬瓜 卷心菜汤 苦瓜猪肚汤 香菇烩丝瓜 丝瓜咸蛋肉片汤 白蘑田园汤 凤
尾菇猪腰煲 萝卜煮肉丸 胡萝卜杂豆汤 杂菜烩 椒麻茄子汤 罗汉笋汤 辣味牛肉土豆汤 畜肉类
丸子汤 肉片余黄瓜汤 米露煮香芋地瓜 咖喱猪肉丸汤 荷兰豆肉片汤 糟香猪肉汤 紫菜瘦肉花生
汤 榨菜肉片酸菜汤 三片汤 汆白肉 五花肉荸荠汤 清炖排骨 芥兰排骨汤 桔梗金钱肚汤 烩肚
丝 茶树菇猪心汤 田七杜仲猪腰汤 土豆炖牛肉 雪菜牛肉汤 南瓜肉丸汤 海带炖牛肉块 炖牛蹄
筋 冬瓜炖羊肉 羊肉洋葱汤 羊肉雪耳藕片汤 首乌羊排汤 羊杂蘑菇汤 烩全羊 鹿筋木瓜汤 鸡
腿菇鹿肉煲 禽蛋类 时蔬炖大鹅 西瓜炖鸡块 鸡汤芸豆丝 元葱红烩鸡 蘑菇炖鸡 参芪鸡肾煲
胗菌酸辣汤 烩鸡丝豌豆 鸡肉蘑菇毛豆汤 术苓鸡翅汤 乌骨鸡莼菜汤 冬瓜海带鸭骨汤 海马乳鸽
金针汤 银耳炖双鸽 鸽肉萝卜汤 水产类 家常炖黄花鱼 清炖鳝鱼 酱焖鲤鱼 刮炖鳊鱼 贡菜草

《巧做家常菜》

菇棒鱼汤 鱿鱼芦笋汤 鱿鱼山药汤 松茸烩鱼肚 清炖鲈鱼 草菇海鲜汤 烩虾仁 河蟹炖南瓜·
鱼汤余北极贝 鱼肚鲜虾苦瓜汤 虾尾梅干菜鱼汤 豆制品类 烩冻豆腐 金银豆腐 木耳炖豆腐凉菜
蔬菜类 柠檬拌白菜 杏仁拌三丁 炆蒜薹猪舌 蛋丝拌韭菜 炆拌双花 松仁菜心 炆油菜 糖醋
蒜薹 小葱拌蕨菜 红油豇豆 椒麻扁豆 酒醉银芽 百合拌番茄 菠菜番茄拌肉丝 香菇拌粉皮 泡
酸辣黄瓜 拌三丝 麻辣南瓜 酱南瓜 酱虎皮尖椒 酱红干 酱萝卜丁 麻辣萝卜丝 炆拌金针菇
炆青椒肉丝 酱茄子干 葱油青笋 三鲜拌春笋 美味西瓜皮 甜酱瓜皮 畜肉类 滑炆里脊丝 肉丝
拌粉皮 酱油肉 炒肉拉皮 粉皮拌白肉 美味酱排骨 卤水大肠 肚丝拉皮 香拌肚丝 酱猪肚 卤
味千层耳 酱猪耳 卤猪肝 猪肝拌豆芽 拌口条 川味卤水口条 卤猪蹄 酱猪心 黄瓜拌猪心 韭
黄拌腰丝 腰片拌生菜 炆拌腰条 酱牛腱子 沪香罗汉肚 水晶肘子 芦笋拌金钱肚 卤蹄筋 羊糕
三鲜拌牛腱 五香酱驴肉 禽蛋类 鸡冻 咖喱酱鸡块 熏童子鸡 熏鸡腿 酱鸡脖 酱鸡翅尖 卤鸡
肝 酱鸡头 卤鸡腿肉 酱鸡胗 卤鹅掌 酱鸡蛋 五香熏蛋 鸡蛋沙拉 卤水虎皮鹌鹑蛋 水产类
豆豉鱼冻 鱼沙拉 珊瑚黄鱼 五香熏鱼 酥卤鲫鱼 凉拌鱼皮 卤鲜鱿鱼 银丝三文鱼 五彩拌鲜鱿
茄汁鱼块 虾干拌西芹 荷兰豆拌蟹柳 三色拌鸟贝 姜末拌海螺 枸杞拌螺片 豆制品类 香椿拌豆
腐 小辣椒拌南豆腐 熏干豆腐卷 老汤卤豆腐丝 十香拌菜

章节摘录

插图：

《巧做家常菜》

编辑推荐

《巧做家常菜》由吉林科学技术出版社出版。

《巧做家常菜》

精彩短评

- 1、刚收到，货很快，感觉还可以，都是有彩图的
- 2、给朋友代买的，纸的质量挺好的，里面是彩色图的！挺好的吧
- 3、买了就有点后悔了，里面的菜谱我都不太喜欢，不是那种很家常的菜，至少没有多少我喜欢的菜。不过里面介绍的一些做菜小窍门蛮好的，可惜都分散在不同的地方，查找起来不方便。

《巧做家常菜》

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：www.tushu111.com