

# 《家常菜精选1288例 II 创意》

## 图书基本信息

书名：《家常菜精选1288例 II 创意版》

13位ISBN编号：9787501963096

10位ISBN编号：7501963096

出版时间：2008-1

出版社：中国轻工业

作者：傅培梅 编

页数：256

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](http://www.tushu111.com)

# 《家常菜精选1288例 II 创意》

## 内容概要

《家常菜精选1288例2》分蔬菜、菌豆、畜肉、禽蛋、水产、凉菜、汤羹、主食等八大方面内容，为读者提供了营养健康，制作简便的1000道家常菜式。此外，本书还特别赠送一张90分钟超值精彩DVD光碟，汇集了各种烹饪技巧，以方便读者制作。

# 《家常菜精选1288例 II 创意》

## 作者简介

傅培梅，以台湾，傅培梅三个字几乎与中国菜中，从播放最早，历史最悠久并为人所熟知的《家庭食谱》到《傅培梅时间》等美食电视节目，一直是广大观众学习烹饪厨艺的最佳选择。多年来傅培梅女士一直为弘扬中国烹调艺术不遗余力，共出版了50多本中文、英文及日文食谱，发行遍及

## 书籍目录

### 图谱部分

#### 蔬菜篇

糖醋圆白菜  
香菇炒圆白菜  
清蒸圆白菜  
红葱圆白菜  
培根炒圆白菜  
奶油白菜  
海米白菜  
清蒸西兰花  
番茄炒菜花  
芥汁西兰花  
辣炆菜花  
香菇炒油菜  
椒麻油麦菜  
香菇烧黄瓜  
海米黄瓜排  
番茄豆腐  
番茄烧丝瓜  
海苔烧丝瓜  
金钩丝瓜  
香菇烧苦瓜  
木耳炒苦瓜  
葱开银萝  
蒸萝卜  
辣炒萝卜干  
菊花茄子  
鱼香茄子  
雪笋炒蚕豆  
荠菜冬笋  
炒竹笋  
干煸鲜笋  
肉末鲜笋  
黑胡椒毛豆  
水煮毛豆仁  
酸菜炒毛豆  
毛豆八宝酱  
干煸四季豆  
素肉炒豇豆  
宫保魔芋  
红烧魔芋  
芝麻牛蒡  
桂花甜藕  
脆炒土豆丝  
香烧土豆丝  
素虾仁  
什锦素烩

## 《家常菜精选1288例 II 创意》

炒三白  
煮南瓜  
剥皮辣椒  
炒虾酱空心菜  
蒜蒸茼菜  
素炒黄花菜  
素炒蒿子秆  
芥蓝双鲜  
辣烹银芽

菌豆篇

铁板豆腐  
家常豆腐  
麻婆豆腐  
锅贴豆腐  
客家酿豆腐  
红烧豆腐  
酱瓜肉片豆腐  
鱼露豆腐  
脆炸嫩豆腐  
虾仁扒豆腐  
泡菜豆腐锅  
冬菜豆腐肉饼  
虾仁豆腐蒸蛋  
鸡刨豆腐  
三鲜豆腐脑  
肉酱豆腐卷  
黄豆烧海带结  
清蒸臭豆腐  
油豆腐炒黄豆芽  
百叶素卷  
豆腐皮炒雪菜  
酥皮豆腐卷  
香酥豆腐松  
麻辣豆鱼  
炒素鸡丝  
红烧烤麸  
成味豆花  
烤香菇  
鲜菇总汇  
罗勒蘑菇  
白果香菇卷  
烤培根金针菇  
油焖双菇  
鲜菇炒生菜  
香菇炒黄瓜  
四季鲜菇包

畜肉篇

糖醋排骨  
豉汁排骨

## 《家常菜精选1288例 II 创意》

葱串排骨  
成酥排骨  
橙汁肉排  
香卤肉排  
无锡肉骨头  
咕噜肉  
红焖肉  
酱肉  
荔浦扣肉  
走油扣肉  
滚筒肉  
蜜汁叉烧肉  
红米酱肉  
红烧肉片  
墨鱼红烧肉  
梅干菜烧肉  
青蒜炒五花肉  
炒木樨肉  
回锅肉  
蚝干鱿鱼蒸猪肉  
面酱蒸肉  
脆炒黄瓜肉片  
蒸三片  
孜然肉片  
酸白菜肉片  
蒜苗炒腊肉  
香卤五层肉  
百叶酱瓜肉  
椒盐佛手肉  
银纸松子肉  
蒜泥肉片  
洋葱梅花肉  
咖喱洋葱炒肉片  
莴笋肉片  
软炸里脊  
鱼香肉丝  
肉丝炒双脆  
芥蓝肉丝  
辣炒梅菜肉丝  
京酱肉丝  
泡菜猪肉粉丝  
大头菜炒肉丝  
客家小炒  
小炒肉  
豆酱剑笋  
酱瓜肉末  
肉末竹笋  
雪菜肉末  
玉米肉末

蚂蚁上树  
韭菜薹炒肉末  
木耳小炒  
酱瓜蒸肉  
蛋黄肉  
醋熘丸子  
南炒猪肝  
火爆腰花  
葱油腰花  
粉丝肚条  
酸菜肚丝  
麻辣猪肚  
芹菜炒肚丝  
菠萝脆皮大肠  
清蒸猪蹄  
香菇烧蹄筋  
蚝油牛肉  
中式牛排  
香蒜肋眼牛排  
黑胡椒牛柳  
香根牛肉丝  
干煸牛肉丝  
青椒牛肉丝  
红烧牛肉  
粉蒸牛肉  
水煮牛肉  
黄焖牛肉  
葱爆牛肉  
滑蛋牛肉  
红烧牛腩煲  
椒麻牛肉丁  
腌鲜椒炒牛肉  
泡菜牛肉  
沙茶牛肉  
广式回锅牛小排  
啤酒牛肉  
清蒸牛腩  
纸包牛肉  
咖喱牛腩  
沙茶牛肚  
辣炒牛肚  
韭黄牛肚丝  
葱爆羊肉  
炒羊肚丝  
尖椒烧羊肠

禽蛋篇  
水产篇  
凉菜篇  
汤羹篇

# 《家常菜精选1288例 II 创意》

主食篇  
详解部分  
蔬菜篇  
菌豆篇  
禽蛋篇  
水产篇  
凉菜篇  
汤羹篇  
主食篇

## 章节摘录

插图：菠萝脆皮大肠材料：猪大肠500克，菠萝片150克。调料：大红蜚醋60克，蜂蜜25克，白糖50克，盐、姜片、葱段各5克，加饭酒20克。做法：1猪肥肠洗净，放入锅中加水、盐、姜片、葱片、加饭酒煮至九成熟捞出，沥干水分，切成条状。2锅中放入色拉油烧至六成热，下肥肠炸至金黄色，皮脆，盛出控油；将菠萝片放在盘中，上面放上脆皮肥肠。3将大红蜚醋、蜂蜜、白糖加热收汁浇在脆皮肥肠上面即可。提示炸大肠前，要将其水分擦干，否则炸出的皮不脆。清蒸猪蹄材料：猪蹄1只。调料：1当归1片，料酒15克，高汤（去油大骨或鸡腿汤）4杯 2盐少许，姜丝15克。 3辣椒末、葱花、醋各15克，酱油30克，白糖、香油各5克，盐少许。做法：1将已剁成小块的猪蹄用滚水氽烫，去除血水，捞出后用冷水冲凉。2洗净的猪蹄放入锅中，加5杯水煮10分钟，捞出冲凉后用大量冰块和冰水浸泡半小时。3将冰镇过的猪蹄沥干水分，置入大碗中，加进调料1，入锅蒸至猪蹄约八分烂（约50分钟）。4猪蹄汤内加入盐、姜丝调味，食用时用调料3蘸猪蹄享用，再喝猪蹄原汤。提示猪蹄斩块时，先从猪蹄的中间纵向劈开，再横向切成均匀的块，注意要从骨节缝隙间处下刀。62畜肉篇材料：嫩牛肉300克，芥蓝200克，胡萝卜30克。调料：1酱油10克，料酒、水淀粉各15克，白糖、小苏打各少许 2葱段、姜片、白糖各5克，蚝油30克，料酒15克，盐少许，香油数滴。做法：1牛肉逆纹切成薄片，加入调料1，抓拌一下，腌30分钟；芥蓝择好，烫软，捞出冲冷水，沥干，切段；胡萝卜洗净，切片。2锅内放油烧热，放入牛肉片，用大火过油炒至八成熟，沥油。3锅内另放油烧热，炒芥蓝、胡萝卜片，加少许盐和白糖调味，淋少许料酒烹香，盛出、沥干汤汁。4锅内留底油将葱段和姜片爆炒至香，放入牛肉、胡萝卜片、芥蓝，再倒入蚝油，以大火快速炒匀，淋入香油即可。提示蚝油是用蚝（牡蛎）与盐水熬成的调味料，有“海底牛奶”之称。蚝油牛肉材料：蹄筋450克，肉馅100克，香菇5朵，芹菜20克。调料：蒜末、葱花、料酒、水淀粉各15克，酱油20克，白糖、盐、胡椒粉、香油各少许，淀粉适量。做法：1将蹄筋切成两段，每段再由中间叉开处切成两半，全部用水烫煮1分钟，捞起；肉馅用少许淀粉及酱油抓拌一下；香菇泡软、去蒂，打斜切片；芹菜择好，切丁。2锅内放油烧热，先将肉馅炒散，再加入香菇片、蒜末和葱花炒香，加入蹄筋，再淋入料酒、酱油、白糖、盐、胡椒粉及适量水，用中小火烧透（约5分钟）。3再加热后，淋入水淀粉使汤汁黏稠，滴入香油，撒下芹菜丁翻匀即可提示猪蹄筋发泡方法：将干蹄筋整个泡在温冷油中，慢慢加温，见其开始缩弯时，淋入少量清水，使其爆发（盖好锅盖以免溅出），重复淋水动作四五次，见脚筋已涨大即捞到水盆内，浸泡到涨大、够软为止。香菇烧蹄筋中式牛排材料：嫩牛肉450克，西兰花100克。调料：1酱油、淀粉、油各30克，水45克，小苏打少许。 2盐少许。 3料酒、白糖各15克，番茄酱、辣酱油各30克，盐少许，水100克，水淀粉适量做法：1牛肉逆纹切成约1厘米厚、6厘米长大小的大块，用刀背拍刹使肉质松软；碗中调好调料1（油除外），放入牛排仔细抓拌均匀，使肉吸收腌料，最后加入油再抓拌，腌约2小时。2西兰花洗净，掰成小朵，用热水烫过，捞出后冲凉，再用少许油炒过，加盐调味，盛出、沥干水分，排在盘中3煎锅内放油烧热，将牛排煎至九分熟，盛出，油倒出，倒入调好的调料3煮滚，当芡汁浓稠后，放入牛排拌匀，再煮一滚即可入盘。提示拍一拍牛肉，这样做是为了破坏肉的纤维，使烹调好的肉更加软嫩不硬。63香蒜肋眼牛排材料：肋眼牛排300克（或其他喜爱的牛排），大蒜6瓣。调料：料酒15克，淡色酱油10克，粗粒胡椒粉随意，盐、胡椒粉各少许。做法：1牛排均匀地撒上少许盐和胡椒粉，放置约3分钟；大蒜去皮，切片。2锅中放油烧热，放入牛排，大火煎黄表面，封住血水，30~40秒后，翻面再煎，两面都煎黄后，取出，切成长方块。3同一锅中再加入少许油，把蒜片放入锅中，煎黄后再将牛排放回锅中，拌炒一下，把牛排煎至喜爱的熟度，烹入料酒和淡色酱油，撒下粗粒胡椒粉即可盘装。提示牛排也可以选择其他部位。较肥的部分要先切掉。冷藏牛排要由冰箱中取出略回温。黑胡椒牛柳材料：嫩牛肉300克，洋葱100克，红辣椒2个。调料：1酱油15克，水30克，淀粉5克，小苏打少许。 2盐少许，蒜末15克。 3酱油15克，美极鲜酱油5克，料酒10克，粗黑胡椒3克，白糖、盐各少许，高汤或水60克，水淀粉适量。做法：1牛肉逆纹切丝，调料1先调匀后放入牛肉，抓拌均匀，腌30分钟；洋葱洗净，切丝；红辣椒洗净，去蒂及子，切丝。2锅内放油烧热，放入牛肉过油至九分熟，沥出。3锅内另放油烧热，炒香洋葱，加少许盐调味，放入红辣椒丝炒数下，一起盛出放在盘中。4另用适量油炒香蒜末，加入调料3炒煮至浓稠，放入牛肉丝拌炒一下，盛放在洋葱上即可。香根牛肉丝材料：嫩牛肉150克，豆腐干100克，香菜15克，红辣椒2个。调料：葱丝5克，酱油15克，淀粉适量，盐、香油各少许。做法：1牛肉逆纹切成细丝，用5克酱油、淀粉、15克水拌匀腌30分钟；香菜洗净，取梗部，切成3厘米长的段；豆腐

## 《家常菜精选1288例 II 创意》

干先横着片切成3片，再切成丝，用滚水烫10~15秒，盛出，沥干水分；红辣椒去蒂、子，切丝。2锅内放油烧热，下入牛肉丝快速过油，捞出；仅留1大匙油爆香葱丝，放入豆干丝、辣椒丝、酱油、盐和水2大匙，大火炒匀。3加入牛肉丝和香菜梗再快炒几下，淋少许香油即可。提示喜欢牛肉嫩一点的话，可以在腌牛肉时，加少量小苏打粉。红辣椒和香菜梗的量均可自行增减。

## 《家常菜精选1288例 II 创意》

### 编辑推荐

《家常菜精选1288例2》-新颖创意1000道美味佳肴；详细讲解200种烹饪常识；教你识别80种健康食材；实例演示8大烹饪技法！您是否为每天做什么菜而烦恼，您是否为不知如何搭配营养套餐而困惑；这年头能吃的、不能吃的，相宜的、相克的名目太繁多了；又想吃得好，又想营养全，还得省时省力，不妨看看这本由美食专家精心推荐的大众菜谱精选。《家常菜精选1288例2》为竖24开，版式美观大方，查阅方便，信息量大，性价比高，是精选菜谱中之精华，非常适合收藏或馈赠亲友

### 精彩短评

- 1、好实用！按上面的做法做了好多道菜给相公吃，喜欢得不得了！
- 2、很有用，很实用，特别是光盘。菜也容易做。推荐
- 3、家常菜实用书籍，适合家庭主妇
- 4、买了两本家常菜的书，都很好，很实用，适合普通的家庭主妇做菜。光是看图就让人有食欲。可以经常变换家庭菜谱啦。
- 5、简洁大方，说的很清楚，还附赠CD，很不错的一本书！
- 6、里面的菜式简单易操作
- 7、书很好，感觉菜的做法也超级简单，让我有点不敢相信这么简单也能做出美味~！！
- 8、买了上下两册，首先很喜欢排版、文字以及纸张另外，每次照着菜谱做出来的菜都比较成功，而且口味还不错
- 9、很好的家常菜普谱，有创意。
- 10、非常实用!晚饭不愁了。
- 11、菜都很实用。家常又有特色。很详细。还送了dvd。十分喜欢。
- 12、家常菜，好
- 13、刚拿到手的时候就与儿子一起欣赏了精美的图片，然后选择了几样菜亲自尝试了一下，效果不错。同时还可以扩展所用的食材，举一反三，其乐无穷。
- 14、学着做了几个菜，很不错，真有厨师的感觉！
- 15、老妈蛮喜欢的，插图很精致，菜样也很丰富，老妈爱不释手，老妈的老妈也蠢蠢欲动就是咋要光盘？多此一举
- 16、我非常喜欢“家常菜精选1288例II创意版”这本书，我买来是送给朋友，非常喜欢，我还准备在当当买些别的书看看，感谢您这么热情的服务！
- 17、书很不错，就是速度慢了点，我早早准备好钱一直等不来人.....
- 18、色彩很鲜艳，做法也很详细，最主要和第一本的菜没有重复，有了它爸爸不用担心每天的菜色了~
- 19、这本家常菜精选的确不错，无论从纸张还是字体印刷都是无可挑剔的，全本彩色的印制，在阅读的时候也能心情愉悦。看来我们一家又有口福了~o( \_ )o...哈哈
- 20、这本书不错，按照菜谱已经做了好几道了，非常成功！！！下次有新版会再购买的。
- 21、很不错很实用的书，我很喜欢。物有所值！还有光盘看了更详细，内容很丰富。
- 22、这本书，有1288道菜，每天3菜，可以整整学习一年奥。图文结合的方式，让读者看起来不会很枯燥，看着菜色就会有种冲动，我要做菜。不足之处，是文字解说太过简单
- 23、这本书这个假期可派上用场了，每天做什么菜，都会参考下，呵呵，受表扬了、
- 24、这本书挺不错，推荐~~菜式多，还有附赠光盘~
- 25、总的来说很好，只是赠送的光盘裂开了
- 26、图片很好看，菜也是家常的，比较容易学。
- 27、还以为1288道菜呢，原来是1000道菜，200种烹饪知识，80种健康食材，8大烹饪技法~~有543道菜是有成品彩图的，其他的都是材料和做法，数量和做法都挺清楚的！附送DVD还没看呢~不过确实很好的一本书！
- 28、家常菜给了我很多好的提示和启发
- 29、买了这本和另外那本经典的,很好用,家常菜,简单易学,好操作,顶!
- 30、做得一手好菜
- 31、看了一点，也跟着做过几道菜，还不错！比较简单的菜色！
- 32、第二本里面的光盘超级实用，至于书的内容因为第一本还没有看透，所以第二本的内容只是翻翻，感觉对我来说第一本比较更家常一点吧，第二本看会有点难度提升，比如办家宴之类的，可以搞一些特色菜，哈哈，我经常晚上看第一本，看到爱吃的菜就马上肚子好饿，只好去自己的煮点吃吃，本来不喜欢吃夜宵的，听说对身体不好，哈哈  
这个傅老师是台湾人呢  
台湾人挺讲究细节的

## 《家常菜精选1288例 II 创意》

所以我相信她的书会是你所想要的、

33、书里的食材，调料都是常用的，又容易学，同一个菜多种做法都排在了一起，可以常换换口味。有时候想不起吃什么的时候，还可以翻翻书，找找灵感哈~总之就是很实用！

34、可以提高我的烹饪水平

35、很适合家里用都是一些家常菜而且内容比较详细还附带一张光盘呢

36、1000多道菜，材料基本都是生活中很容易找到的。做法写得详略得当，比较适合有些烹饪基础的人。

37、做得一手好菜，创建和谐美满的家庭，真是让人开心的事。

38、这本书我稍微看了一下,都是蛮实用的..还有粥的做法,挺不错的..也都挺简单..不错..推荐..

39、每天照着学，已学会了好多菜，内容很丰富，印刷也不错

40、很实用的家常菜谱，提高好主妇技能的必备！！

41、照着做了好几道菜了都不错

42、编排精美，赠赠DVD光碟，值得购买，推荐。

43、简单明了，实用性强，有助于提高厨艺。

44、里面有好多家常菜，配料简单。非常实用。不错。

45、这本书还不错，虽然不是想做的都能找到，但毕竟书很便宜，菜品也蛮多的，比很多菜谱的书强多了。

46、买了1，主要是一些常规菜式，跟着做了不少菜，感觉不错。这次又买了2，又可以变换更多的口味。餐桌上经常有新菜，很是欣喜，感觉很好！

47、对于不怎么会烧菜的我是个很大的帮助呀！喜欢~菜式很多，而且大多数材料都是生活中买得到的

48、书很不错哦，我看到过的最全的食谱了，呵呵。里面的内容也很详细！！

49、家常菜肴的烹饪手法，图例，好。

50、图页精美，内容丰富，再加上CD中傅培梅大师的亲自讲解和示范，让我学到了很多做菜的技巧。

51、内容很好，东西容易找，而且容易烧。。推荐

52、这本书从易到难的菜式都有,而且附有好多插图,还有光盘,我很喜欢.

53、照着书上做了几道菜,呵呵,朋友说好吃,只是自己一直懒得做.

54、很不错的一本书,就如书名:很有创意!值得拥有!

55、很好的烹饪书,我两本都买了,没事的时候可以照着学做

56、拿到书的时候很惊喜，全彩的，里面的菜也都很家常，物超所值！

57、拿到书以后 我大体 翻阅了一下 书的纸张还不错。

内容很丰富，做菜的配料也不难买齐，希望能做出可口的菜

58、这本也很好,与第一本相比几乎没有重复的菜式,还有光盘

59、刚买回来，俺们家那位不会做菜的就在那里挑哪个菜比较合他胃口了。还在那里嚷嚷，说看了自己也会做了。。。哈哈

60、早在书店里看到这本书，只是太贵又不打折。如今在当当上找到了，还65折。便赶紧买下。现在正在研究，希望把家常菜做成招牌菜。图书中的小提示很有指导作用。光盘中食材的挑选让我大长见识，正在用于实践。

61、书里的内容很丰富，每天吃饭都能学做上面的家常菜，而且也不难，所需的材料很普通，不会为找材料而感到麻烦。最重要的是照着书上的步骤做出来的东东真的很好吃，这本书真的是超值啊，一千多道菜，吃一年也不会吃腻的，呵呵。

62、图片很精美，做法写的也详略得当，有些菜比较容易学。

63、我感觉这本书非常实用，图片精美直观，文字详细，通俗易懂。照着书上烧了几个简单的菜，老公和女儿都说很好吃。

64、跟一般的菜谱书差不多,照着做就是了,光盘不错,现场讲解,学到了不少东西,适合我这样的新手

65、书的质量很好 里面介绍的很详细 而且品种多 样式多 简单不复杂 适合家庭用

66、同时买了两本，1、2，前面看评价说1好，，但个人感觉2更容易操作。。。菜也更合胃口。。。

67、虽然后半部分没有彩图,但内容简单易懂,有很多菜都是百姓日常吃的,很有实用性,因为刚买到,DVD

## 《家常菜精选1288例 II 创意》

还没看,所以DVD部分就不说了,总的说是不错的一本菜谱.

68、我其实很会做菜了,我老公从来都不觉得我做的菜比外面的差。但是我发现每次我就做这么几个菜,味道再好也会吃厌烦。不但吃起来缺乏新鲜感,连我自己做起来都没兴趣。买书其实不是想学手艺,上面说的做法都基本上清楚。不过有那么多花样,就当是个菜谱,而且可以挑自己喜欢的品种。做得舒心,吃得开心!书里的内容简单易学,而且都配有彩色图片,让你学菜的时候明了直观。总的来说,我觉得物超所值!只可惜,我的光盘有一个文件读不出来!

69、书本制作很精致,内容也精彩,很喜欢,真的是一个好的家庭帮手!

70、照着书做了很多菜,大都是一次成功,失败的作品,往往是由于经验不足,手忙脚乱导致的。呵呵

71、这书菜式很多,很有用!

72、翻了一下,上面的食材都是些市场上很常见的,正好可以好好研究一下,顺便提高自己的厨艺,我很喜欢...

73、书收到了,傅大师的烹饪书每一本写的都很好,很值得学习发货也挺快的,就是附送的光盘是碎了,和当当网联系要寄回去,收到后再发来回时间很长,这样国庆节放假不能用了,很是郁闷的,

74、很超值,不高的价钱,得到一本内容丰富的书,还配有DVD入门光盘。非常好。

75、不错买了I,老妈很喜欢一定叫我把II也买下来

76、这本书介绍的菜品繁多,但工艺简单,特别适合家庭用

77、很实用的一本书,里面都是很常见的很容易学会的菜

78、买得最满意的一本书,很厚实,那么厚而且质量很好,印刷精美,内容丰富,使用性很强,不想有些食谱,图片漂亮,操作性却不强,这本很对的起价钱,难怪那么多人都说好,可惜一那到就让弟弟抢走了,只好再买一本

79、简单易懂 菜式丰富

80、作为《家常菜精选1288例-现代人》的续集,本书补充了很多菜式。实用性很不错。

81、这本书是彩页的,每一页的质量都超级好.以前想破脑袋都不知道煮什么,这本书有很多类型的食物,个人觉得每个烹饪起来很可行,而且最重要的是色香味俱全.太赞了~

82、绝大多数的菜谱都配有彩图,编排很恰当,若大家都按着上面菜谱做一遍估计可以当大厨了,嘻嘻。书里面附有一张DVD光盘,是傅老师针对初学者传授关于基本食材的挑选、用法、做菜技法等经验(据说她是台湾很出名的一位美食老师哦)。这张光盘对我确实受益匪浅阿,她老人家年岁大但是一点也看不出来哦,容光焕发,估计与她平时美食养生分不开,所以偶要好好研读研读了。最好再赞一下

83、挺好,光盘对入门的我来说,还是收获不少的。具体的菜,那就是想吃哪个的时候依葫芦画瓢了,呵呵!

84、这是我买的菜谱中最价廉物美的一本非常实用印刷精美菜品多价钱合理强烈推荐唯一不足由于运输书有点起褶

85、菜式很多,做起来也方便,我已经学着做了好几道菜了

86、里面很多菜都是我喜欢的,顶

87、对照图解很容易做的,已经做了几种。

88、《家常菜精选1288例》是一套相当精采的菜谱,是我所看过的菜谱中最棒的,印刷质量精美,内容丰富实用(现在有许多菜谱虽然印制精美,但丰富度和实用度差了很多,特别是实操性太差,而这套书我认为真的是专门是写给老百姓看的),制作难度不高,真的能够让你快速变成烹饪专家,而这本续集在菜的品种上与前一本没有任何重叠,而是进行了更好的补充,不仅有配图的菜谱,还有许多家常菜的快速菜谱,我试着做了几道平常经常做的菜,就是因为一些细节,比如:调料的改变或增加、步骤的改进,使得炒出来的菜马上与众不同。另外,这套菜谱中的小提示设计(很像我喜欢的《电脑爱好者》杂志),不仅通过短短的提示而丰富了菜的品种,而且还有许多做菜关键性的诀窍,增长了知识。这本续集由于是台湾大师写的,所以菜品上偏南方口味。我认为,《家常菜精选1288例》与《家常菜精选1288例II创意版》绝对是你厨房中必备的手册!

89、增添了我匮乏烹饪的知识

90、DVD是在电视是放的啊 如果在电脑上放还要安装软件 有点麻烦啦

其实这个菜谱不是很适合初学者 不过非常非常全呐 这个价钱 也值了!!

## 《家常菜精选1288例 II 创意》

- 91、书中的菜式做法介绍详尽，做法简单。一般按照书中步骤做都会比较好吃。这本是我在做菜时用的最频繁的一本书！
- 92、比较实用，大多是家常菜
- 93、还有DVD光盘，书很好，纸张也棒。很有许多小技巧。推荐。
- 94、非常不错，尤其是随书赠送的DVD烹饪入门光盘非常好，看完后你会觉得原来做菜可以如此简单！唯一遗憾的是光盘的质量不是太好。
- 95、老公说很喜欢！他正在研究当中！那天做的菜还挺好吃的！
- 96、找了好多的食谱书，终于选定了这本，还好不负所望，书中的食材比较常见，尝试着做了几道菜，都很成功，尤其是女儿很喜欢吃葱油饼，也坚定了做饭的信心。
- 97、吃饭是色香味俱全的事情..这本书每款菜基本上都都美图,旁边加简洁的制作步骤,让人一目了然.1288道菜,绝对够全,可以随心挑选.想做饭了,呵呵
- 98、学到不少呢，不过大多数的菜配料还是很麻烦的！
- 99、书挺不错的，看了一下里面的菜基本都能做出来，简单易做，和市场书是一样的便宜24元，真挺好
- 100、很适合家常烧菜
- 101、以前光知道去外面买自己爱吃的菜，但是成本太高了，也不能天天在外面吃啊，可是自己又不会做，随着年龄的增长，有一个好主意在我脑海中冒了出来，为什么不自己学着做饭呢？有实惠又干净，想吃什么吃什么，想吃多少吃多少，于是我上了当当网，经过反反复复的挑选认真的比对，我终于挑到了这本书，这本书质量很好，还是彩页，菜品多，真是爱不释手，做了几样还真有那么点意思，哈哈，我好开心啊，不知道家常菜精选第一本怎么样，听说也不错，嘿嘿，再买一本回来看看，希望没有重复的，过不了多久，我就会成为我们家的大厨了！

## 《家常菜精选1288例 II 创意》

### 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](http://www.tushu111.com)