

《新编家常菜典》

图书基本信息

书名：《新编家常菜典》

13位ISBN编号：9787543684423

10位ISBN编号：754368442X

出版时间：2013-1

出版社：美食生活工作室 青岛出版社 (2013-01出版)

作者：美食生活工作室 编

页数：400

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

《新编家常菜典》

内容概要

《新编家常菜典》精心准备了1000多道特色家常菜，通过精美的图文，教会你如何轻轻松松拌凉菜、烹热菜、煲汤羹、做主食。22种最常用的烹调方法，个个配有分布图解；1000道最受欢迎的菜肴，道道色香味形俱佳；600条营养分析和烹调窍门，讲解透彻招招实用。

《新编家常菜典》

书籍目录

Chapter 01拌凉菜 凉菜烹调方法分步图解 拌（海米拌西蓝花）炆（炆拌三丝）腌（腌酸辣菜 / 糟香带鱼 / 五香醉鸡）卤（卤猪肚）酱（酱牛肉）酥（酥海带）冻（水晶肘子）白菜 拌酸白菜丝（拌）朝鲜辣白菜（腌）爽口泡菜（腌）卷心菜 珊瑚卷心菜（拌）咖喱卷心菜（拌）炆拌卷心菜（炆）炆白莲（炆）泡卷心菜墩（腌）四川泡菜（腌）菠菜 虾皮拌菠菜（拌）秋菠菜蛋（拌）辣椒炆菠菜（炆）油菜 炆拌小油菜（炆）生菜 炆拌生菜（炆）芹菜 冰镇脆西芹（拌）芹菜三丝（拌）西芹花生米（拌）菜花 海米炆菜花（炆）卤菜花海带（卤）红油拌双花（拌）番茄 番茄三丝（拌）醋渍番茄（腌）茄子 大蒜咸茄子（腌）黄瓜 椒油炆黄瓜（炆）酸泡黄瓜辣椒（腌）豆瓣黄瓜（腌）腌黄瓜皮（腌）酸辣黄瓜皮（腌）银耳黄瓜（腌）苦瓜 泡苦瓜（腌）冬瓜 冰糖冬瓜爽（腌）橙汁泡冬瓜（腌）辣椒 香菜拌辣椒（拌）豆腐拌青椒（拌）炆拌柿子椒（炆）话梅彩椒（腌）洋葱 洋葱拌花生（拌）洋葱三丝（拌）泡洋葱头（腌）土豆 炆拌土豆丝（炆）芦笋 糖醋芦笋（拌）莴笋 姜拌莴笋（拌）红油莴笋（拌）香辣莴笋（腌）茭白 炆茭白（炆）萝卜 糖醋心里美（拌）香油鸳鸯萝卜一（拌）珊瑚萝卜（腌）山椒拌白萝卜（腌）胡萝卜 胡萝卜拌合菜（炆）汽水泡胡萝卜（腌）山药 京糕拌山药丝（拌）莲藕 糖醋莲藕（拌）珊瑚藕片（腌）橙汁泡藕（腌）甜酸辣泡藕（腌）茭瓜 三丝拌茭瓜（拌）百合 凉拌百合（拌）西瓜皮 泡梅花西瓜皮（腌）菠萝 凤梨银耳（拌）凤梨水萝卜（拌）杏仁 五彩杏仁（拌）玻璃核桃仁（拌）蘑菇 凉拌平菇（拌）炆蘑菇板筋（炆）木耳 老醋木耳（拌）芥末木耳（拌）木耳拌金钩（拌）海带 福如东海（拌）拌海带芽（拌）凉拌海带结（拌）花生 美极泡花生（腌）卤水花生米（卤）芸豆 炆三丝（炆）椒丝炆芸豆（炆）泡辣芸豆（腌）黄豆芽 黄瓜炆黄豆芽（炆）泡黄豆芽（腌）绿豆芽 炆拌绿豆芽（炆）毛豆 黑胡椒毛豆（腌）糟汁泡毛豆（腌）红腰豆 腌泡红腰豆（腌）腰豆蓝花（腌）豆腐 香椿拌皮蛋豆腐（拌）卤水豆腐（卤）豆腐制品 卤豆腐皮（卤）香卤豆干（卤）五香豆腐干（卤）红油腐竹（拌）..... Chapter 02烹热菜 Chapter 03煲汤羹 Chapter 04做主食 附录

章节摘录

版权页：插图：醋渍番茄（腌）原料：番茄500克 调料：盐、生姜、辣椒粉、花椒、桂皮、甘草、醋 做法：1番茄去蒂洗净，在表面扎数个小眼，抹上盐腌3天，捞出沥干。将醋对成浓度为12%的醋汁，倒入缸内，放入番茄腌制。2生姜切碎，同辣椒粉、花椒、桂皮、甘草一起装入纱布袋内，投入番茄缸中，腌10天左右即可。特点：爽口小菜，风味独特，大蒜咸茄子（腌）原料：茄子500克 调料：大蒜、酱油、生姜、盐 做法：1茄子洗净，切条，用盐腌一夜。蒜切末，姜切丝。2将腌好的茄子放入开水锅中煮至断生，取出投凉，沥干水分，装入容器中，加入酱油、蒜末、姜丝，密封，每隔一天翻动一次，4~5天后即可。提示：保存茄子时不能用水冲洗（茄子表面的蜡质对茄子有保护作用），还要防雨淋、防磕碰、防受热，并存放在阴凉通风处。椒油炆黄瓜（炆）原料：嫩黄瓜250克，尖椒条50克 调料：盐、花椒、味精、香油、酱油、白糖、醋 做法：1酱黄瓜用凉开水洗净，切成长方条，加盐稍腌，去掉水分，加味精、白糖、酱油拌匀。2锅中加入香油烧热，下入花椒，慢火炒出香味，将油淋在黄瓜上即可。特点：香脆爽口，酸甜麻香。两把百合（拌）原料：百合150克，芦笋200克 调料：盐、味精、油、香油 做法：1百合削去根，掰开后撕去皮、衣，洗净沥干。2芦笋刮去老筋。洗净，入沸水焯烫熟，加盐、味精、香油拌均匀，摆盘中铺底。3锅置火上，添入清水烧沸，放入百合略烫即起锅，沥干水分，放入容器，趁热加盐、味精、油和香油拌匀，放在盘中的芦笋上即可。特点：色洁白、翠绿，质脆嫩，味清香。

《新编家常菜典》

编辑推荐

《新编家常菜典》由美食生活工作室编著，280款爽口凉菜；320款喷香热菜；320款滋养汤羹；80款营养主食；600个贴心提示；款款家常美味；道道简单易学。

《新编家常菜典》

精彩短评

- 1、不错的书但实践起来有些难度
- 2、看到图片就想吃咯，做出来的菜挺香的！

《新编家常菜典》

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