

《三人套餐-现代人食谱丛书》

图书基本信息

书名：《三人套餐-现代人食谱丛书》

13位ISBN编号：9787501937486

10位ISBN编号：7501937486

出版时间：2003-01

出版社：中国轻工业出版社

作者：罗进雄

页数：84

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

内容概要

本书内容包括：炸墨鱼圈+清炒碧玉笋+葱爆肉条+番茄蛋花汤、香煎赤鲩+煎豆腐镶肉+素炒芹菜+肉末豆腐羹、茄汁凤条+清炒西兰花+红鱼粉丝煲+沙茶鱼头汤、沙茶雪螺+蒜香地瓜叶+鱼香牛肉丝+木耳鸡片汤、蒜香肉丁+柴鱼拦洋葱+葱圈煎蛋+肉末油条汤、豆辣蒸鱼+番茄小白菜+烩三丝+青菜蛋花汤、雪菜蒸鲈鱼+雪菜拦豆腐+姜丝蛤蜊汤+清炒丝瓜+银牙蛤蜊、糖醋鱼片+椒汁牛蒡+炒莴苣叶+姜丝鲈鱼汤、干煎咸鱼+姜丝鸡柳+凉拌小黄瓜+咸鱼豆腐、回锅肉+沙茶鱿鱼羹+五味鱿鱼+金钩花瓠、沙拉墨鱼圈+蒜苗肉片+蒜泥苋菜+萝卜肉片、黄瓜肉丝+清炒甜豆+肉末扒豆腐+黄瓜蛋花、豉汁鱼肚+金钩扁豆+乌鱼煎蛋+乌鱼汤等。

书籍目录

炸墨鱼圈+清炒碧玉笋+葱爆肉条+番茄蛋花汤
香煎赤(鱼宗)+煎豆腐镶肉+素炒芹菜+肉末豆腐羹
茄汁凤条+清炒西兰花+红鱼粉丝煲+沙茶鱼头汤
沙茶雪螺+蒜香地瓜叶+鱼香牛肉丝+木耳鸡片汤
蒜香肉丁+柴鱼拌洋葱+葱圈煎蛋+肉末油条汤
豆辣蒸鱼+番茄小白菜+烩三丝+青菜蛋花汤
雪菜蒸鲈鱼+雪菜拌豆腐+姜芽牛肉丝+当归鲈鱼汤
椒盐里脊+姜丝蛤蜊汤+清炒丝瓜+银芽蛤蜊
糖醋鱼片+椒汁牛蒡+炒茼蒿叶+姜丝鲈鱼汤
干煎咸鱼+姜丝鸡柳+凉拌小黄瓜+咸鱼豆腐汤
回锅肉+沙茶鱿鱼羹+五味鱿鱼+金钩花瓠
沙拉墨鱼圈+蒜苗肉片+蒜泥苋菜+萝卜肉片汤
黄瓜肉丝+清炒甜豆+肉末扒豆腐+黄瓜蛋花汤
豉汁鱼肚+金钩扁豆+乌鱼煎蛋+乌鱼汤
醋椒鱼片+芹菜炒鸡丝+蒜香空心菜+红鱼清汤
脆皮鸡翅+蚝油芥蓝+豆豉肉末+蛋酥苋菜羹
芥蓝肉丝+梅汁苦瓜+红烧划水+萝卜丝鲤鱼汤
韭黄肉丝+咸蛋黄瓜片+酱香干条+三丝汤
蒜子烧鸡+香煎鸡排+椒盐扁豆+老姜鸡汤
脆皮肉片+牡蛎滑蛋+姜丝芥菜+牡蛎瓜片汤
雪菜肉末+梅汁番茄+香根干丝+柴鱼酸辣汤
葱烧鱼段+酸菜牛肉丝+烫韭菜+醋椒鲈鱼汤
椒汁肉片+脆皮鱼柳+素炒小油菜+芙蓉鱼片汤
蒜泥白肉+清炒小黄瓜+银芽挂玉牌+姜丝瘦肉汤
葱爆肉丝+蒜辣豆腐+清炒油菜+酸菜肉丝汤
蜜汁鱼干+酱烧茄子+双椒鸡片+小鱼苋菜汤
韭菜薹炒雪螺+家常豆腐+肉末烧冬瓜+小黄瓜鱼丸汤
韭菜薹肉丝+椒汁魔芋+酱汁荷包蛋+榨菜细粉汤
蚝油牛肉丝+黄瓜鸡丁+干煎豆腐+鸡蓉蛋花汤
煎薯饼+麻辣臭豆腐+肉臊茼蒿+当归凤爪汤
葱爆墨鱼圈+葱烧里脊+腐乳圆白菜+黄瓜肉片汤
翡翠烧卖+姜汁菠菜+滑蛋鸡片+冬瓜鸡丁汤
肉末菜脯+香根鱿鱼丝+清炒荷兰豆+肉末鱿鱼羹
蚝油肉片+金钩挂玉条+银芽炒蛋+马铃薯肉片汤
红烧鸡翅+蒜子烧冬瓜+黄瓜拌粉皮+姜丝蛤蜊汤
吉利肉排+芹菜豆腐干+麻油木耳菜+肉丝黄豆芽汤
凉拌墨鱼圈+葱烧鱼皮+脆皮豆腐+紫菜贡丸汤
烤鸭粉丝煲+醋熘白菜+炸墨鱼丸+白菜鸭肉汤
酱爆肉+金钩圆白菜+塔香煎蛋+芙蓉鸡片汤
绣球丸子+姜丝木耳+塔香豆腐+家常蛋汤

精彩短评

1、江浙一带人的饮食吧？

精彩书评

1、作者是个台湾人，书里找不到辣椒炒肉，可惜啊。不过按三个菜的搭配来编菜谱，倒是有些新意。学着炒了几个，倒还像模像样。个人感觉比“贝太厨房”那本“家常菜”要说得到位一些。不过现在遍地都是菜谱书，都在教我依葫芦画瓢。但其实炒菜最关键的不是要用多少油、多少盐，而是时机：何时下菜、何时下盐、何时用姜、何时用料酒。所以下载了“老馋猫”的02年的大作（写了半年）“学无止境”，从最基本的“用葱”、“用醋”、“焯水”学起。

《三人套餐-现代人食谱丛书》

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