

《够味儿!80道经典家常菜烹饪详》

图书基本信息

书名：《够味儿!80道经典家常菜烹饪详解》

13位ISBN编号：9787530461338

出版时间：2014-7-1

作者：罗生堂

页数：189

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

《够味儿!80道经典家常菜烹饪详》

内容概要

《够味儿：80道经典家常菜烹饪详解》是新浪美食博主罗生堂的烹饪处女作。他的博客在短短两年间从默默无闻到突破1000万点击量，源于他对做菜及摄影一丝不苟的态度和巨细无遗的无私分享精神。本书选取了80道备受好评的家常菜，在保留所有步骤图及对细节和原理解说的基础上，按照从主菜（第二~四章，口味从浓到淡）到凉菜（第五章）再到主食（第六章）的顺序，对博客原有内容进行了整理和编排。此外，还特别添加了做菜的基础知识部分（第一章），包括油温及火候、肉类食材的处理方法及常用调料的简介。无论您是烹饪新手还是有一定烹饪经验的朋友，相信都能从中获益，真正体验一把烹饪的乐趣。

《够味儿!80道经典家常菜烹饪详》

作者简介

罗生堂，一个挚爱中餐、摄影、音乐的家庭煮男。

祖籍四川，出生山西，长在北京。曾在北京某五星级酒店做粤菜厨师，后不务正业辞职瞎奔，家里蹲过，开过公司，开过饭店，自嘲是一个挺不靠谱的男人。

2012年6月开始在新浪写有美食博客“罗生堂的小筑”，意取生活中的宁静之隅。目前点击量超过1000万（截至2014年5月）。

书籍目录

第一章 烹饪有道

- 一、辨别油温，掌控火候
- 二、肉类原料的挑选与
- 三、主要调料简介

第二章 浓香四溢

红烧肉

糖醋排骨

火爆腰花

香酥羊排

回锅肉

鱼香肉丝

鱼香山药滑鸡

宫保鸡丁

水煮牛肉

干烧鱼

麻辣香锅

家常豆腐

麻婆豆腐

梅菜扣肉

柱侯花生猪手煲

菠萝咕？肉

豉汁蒸凤爪

大蒜烧肚条

葱烧牛蹄筋

红烧狮子头

第三章 鲜入为主

溜肝尖

黄焖鸡翅

铁板孜然羊肉

糖醋带鱼

家炖黄花鱼

肉片烧茄子

肉末酱烧茄子

东坡肘子

干煸牛肉丝

桃仁宫保虾球

罗生香辣虾

鱼香虾球茄子煲

吉列咖喱炸猪排

蚝油牛肉

豉汁干葱爆鸡球

南煎丸子

京酱肉丝

葱爆羊肉

抓炒鱼片

黑椒柠檬煎鸡扒

第四章 淡而有味

木须肉
酸菜白肉
黄瓜肉片
炝炒土豆丝
海米烧萝卜
潮州小炒皇
腰果鸡丁
白玉翡翠明虾球
鲜虾酿豆腐
咸鱼鸡粒豆腐煲
蚝油西蓝花
椒丝腐乳通心菜
白灼芥蓝
罗汉素斋
北菇烧豆腐
芫爆肉丝
素烧二冬
红扒牛肉条
醋溜苜蓿
家常大烩菜
第五章 小菜一碟凉菜
盐水鸭肝
清火杏仁芹
黄芥末时蔬拉皮
陈皮兔丁
川香口水鸡
怪味鸡丝
蒜泥白肉
北京豆儿酱
老汤酱牛肉
焖酥鱼
第六章 饭菜一锅出主食
扁豆焖面
担担面
老北京炸酱面
肥牛饭
蒜香虾仁炒饭
腊味煲仔饭
石锅拌饭
长子炒饼
鸡油葱花饼
卤煮火烧
卷尾页

《够味儿!80道经典家常菜烹饪详》

精彩短评

- 1、这人根本不懂粤菜.....那浓油赤酱掩盖原味的手法，那土气的食材品味。在北京竟然能当上粤菜厨子.....
- 2、超喜欢这本家常菜菜谱，步骤详细，原理清楚，每一步都有解释，解答了我的很多疑问。作者完全是个细节控，做过厨子的人就是不一样，特专业。看完这本感觉之前买的某些家常菜书都可以直接扔了。但是有些菜在家做还是略复杂了，有点餐馆了。很遗憾的是作者的公众号运营的太一般了...几乎没有在传播上做任何努力的感觉。有其他受欢迎的公众号也是用本书中的步骤+细节的方式写菜谱（这本书较早），公众号文章阅读量是本书作者的10倍，是不是太可惜了...！
- 3、家常硬菜必备，最开始的部分讲解选肉切肉等基本操作很实用
- 4、坐地铁的时候看完了。看的饿死，一出地铁站直接奔麦当劳而去！
- 5、第一本菜谱(^_^)还不错~
- 6、写的真详细，做饭非常地道，比各路网站上流传的各路做法完美多了~

《够味儿!80道经典家常菜烹饪详》

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