

<<天天家常菜>>

图书基本信息

书名：<<天天家常菜>>

13位ISBN编号：9787501943203

10位ISBN编号：7501943206

出版时间：2004-5-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：《天天饮食》栏目丛书编委会编

页数：80

字数：70000

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：<http://www.tushu007.com>

<<天天家常菜>>

内容概要

本书由中央电视台《天天饮食》栏目丛书编委会组织编写。为读者精心挑选了50道适合大众家庭口味的家常菜，由高级烹饪技师王红龙亲手烹制演示，小菜肴中尽显大家风范。

<<天天家常菜>>

书籍目录

蔬菜类 爽滑嫩蕨菜 炒红薯乳瓜 彩色素脊肉 雪山蒜薹 酸辣白菜丝 干煸素肉丝 茄酱茭白 虎皮青椒
苹果素明虾 酸八宝菜肉类 香辣茼笋翅 麻辣鸡串 青椒鸡丁 鸡茸黄瓜盅 田螺鸡 陈皮里脊肉 双菌焖
猪排 豆豉焖肉 沙锅莲藕排骨 鲜肉笋酿 多味牛肉丸 辣爆乳牛肝 金针菇木耳蒸牛柳 京葱牛腩 新疆爆
肉 桂花羊肉 香酥羊肉 葱爆羊肉 滑溜羊肉蛋 · 豆腐类 肉末炖豆腐 锅塌多维豆腐 肉松拌豆腐 清蒸凹
蛋羹 百花豆腐 鲑鱼汆豆腐 素烧鹅 海鲜类汤类

<<天天家常菜>>

章节摘录

苹果素明虾 主料：苹果、油皮 辅料：金针菇 调料：酱油、白糖、香醋、面粉、水淀粉、清水、香油、姜末、葱末、香菜叶、食用油 做法： 1、将油皮改刀切成4×2厘米的条状，用干净的热毛巾盖上，使其回软，金针菇摘洗净干净，前部用刀划开，形成两叉制成"虾须"，苹果去皮切成4×1厘米的月牙形制成“虾身”，面粉与清水拌和成稀面糊待用； 2、将油皮平放在菜板上，抹匀稀面糊，放入苹果于一端，再将金针菇放于苹果上，然后卷紧油皮制成“虾生坯”； 3、坐锅点火放入油，油温5成热时，将虾生坯炸至金黄色捞出； 4、锅内留余油，油热放入姜末、葱末略炒倒入酱油、白糖、清水开锅后用水淀粉勾芡，同时放入炸好的虾生坯炒匀，淋入香油、香醋、香菜末即可。
装盘时将虾排整齐。

特点：甜酸香嫩，苹果似虾。

天天提示：苹果切成月牙形，炸出才似虾形，一定要卷紧，才不会脱壳。

<<天天家常菜>>

媒体关注与评论

《天天家常菜》本书内容来自百姓，服务百姓，其收纳大众饮食中的重要菜谱，并使菜谱休闲、科普化。

让菜谱走出厨房，成为您起居室或客厅中的良好读物，这是《天天家常菜》一书的又一个新尝试。

《天天家常菜》作为一项重要工程将长期跟踪大众饮食范围内的最新发展并作不断的吸纳与采撷。

<<天天家常菜>>

编辑推荐

中央电视台节目用书；《天天饮食》丛书； 传承“天天”美味；50道味觉营养享受！

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:<http://www.tushu007.com>