

<<简易家常菜分步图解>>

图书基本信息

书名：<<简易家常菜分步图解>>

13位ISBN编号：9787501985449

10位ISBN编号：7501985448

出版时间：2012-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：覃彦莉

页数：288

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>

## <<简易家常菜分步图解>>

### 内容概要

本书作者覃彦莉，为超人气美食博客博主，网名“戏戏”。  
本书集合了作者多年的美食烹饪菜谱精华，每道菜皆家常易做、美味可口！  
品类涉及素菜、鸡鸭、畜肉、水产，每一道菜均配有步骤图，可谓一步一图，清晰明了。  
并配有作者精心编写的美食烹饪心得，给初学者和美食爱好者以指导和启发。

<<简易家常菜分步图解>>

作者简介

覃彦莉，现居南宁，曾在南宁某报社担任时尚生活类记者、编辑，边写边拍边吃，不知不觉就上了瘾，辞职归家以弄厨为乐，期望生活也变得好味、健康与有趣。以戏为名，活跃于新浪博客，几年下来积攒了近600道美食美文，更是被广大网友喜爱，闲来为时尚杂志报刊撰写美食、情感专栏，在电台担任嘉宾主持，爱好摄影、旅行、听音乐、看闲书、品香茗，开始乐享生活。

博客：<http://blog.sina.com.cn/lyjdx>

<<简易家常菜分步图解>>

书籍目录

PART01

素菜类

桂花秋梨酿苦瓜

黄瓜银耳羹

剁椒粉丝蒸丝瓜

XO酱蒸丝瓜

咸蛋黄焗南瓜

百合蒸南瓜

五彩奶香南瓜

沙巴翁焗木瓜

青木瓜沙拉

蒜蓉银耳西蓝花

金汤西蓝花

芝士五彩茄

腊八豆蒸茄子

番茄红烩菜花

话梅番茄

柴鱼花莴笋

茭白酿肉

咸蛋黄虾仁蒸萝卜

素拌三丝

鲜汁浸萝卜

培根土豆夹

香草辣薯条

奶香焗薯仔

蚝油西葫芦

雷公根肉末汤

鲍汁浸竹荪芦笋

芳香草莓酱

水煮毛豆

陈醋花生

花生油麦菜

微波糖霜花生

香橙红油浸藕

照烧藕条

玫瑰蜜香绿豆酿藕

腐乳薯叶

玫瑰生菜包

栗香娃娃菜

XO酱煎杏鲍菇

干锅迷香菇

凉拌金针菇

白灼菜心

铁锅手撕包菜

西芹炒木耳

<<简易家常菜分步图解>>

蓝莓山药泥  
香煎水豆腐  
黄金蒜蒸菠菜  
橘皮白菜墩  
上汤水东芥菜  
豉香通心菜梗  
韭香蟹棒卷  
PART02  
鸡鸭类  
麻辣鸡丝拌豆苗  
辣椒面蒸鸡腿  
蟹味鸡腿  
双色鸡腿卷  
茶香卤鸡腿  
豆酱烧鸡棒槌  
泰式炸鸡扒  
红糟蜜瓜鸡  
蚝油鸡扒蒸丝瓜  
菠萝咕咾鸡丁  
白切椒麻鸡  
鸡肉糯米卷  
泡菜鸡饼  
咖喱鸡块  
紫薯鸡丁  
鲍鱼鸡汤  
花蛤鸡汤  
香菜豉汁蒸鸡胗  
泡椒鸡杂  
荔枝苦瓜鸡汤  
茭白啫啫鸡煲  
红豆乌鸡汤  
柱侯金瓜鸡  
粉蒸鸡  
核桃蛋奶蒸  
剁椒番茄炒蛋  
支竹凤爪煲  
凤爪花生汤  
当归洋参凤爪  
椰香鸡  
香糟鸡翅尖  
苹果脱骨翅  
红酒鸡翅  
板栗烧鸡翅  
荷香糯米鸡翅  
酒酿鸡  
茶树菇焖鸡  
沙姜鸡

<<简易家常菜分步图解>>

花雕参鸡汤  
祖母竹筒鸡  
鱼香盖蛋  
邕城柠檬鸭  
油淋紫苏鸭  
洋菜水鸭汤  
黄豆蒸土鸭  
盐水鸭肝  
孜然鸭心  
腊鸭萝卜汤  
橙皮蜜汁烤鸭腿  
腊鸭炒芥蓝  
PART03  
畜肉类  
猪肉脯  
腊香芋头煲  
腊肉炒苦瓜  
火腿蒸茶树菇  
蛋黄肉蒸丝瓜盅  
麻香肉皮冻  
脱骨冻猪手  
黄豆炖猪手  
自制粤式腊肠  
肉骨茶  
金针猪尾煲  
双椒炒猪舌  
霜降红袍小排  
红豆糯米骨  
黑椒豉汁排骨  
啫啫排骨煲  
柠香蒸炸排  
蒜香烤排骨  
红花南瓜排骨浓汤  
家常肥肠粉丝  
粉肠木耳煲  
卤煮猪肚  
酸菜炒猪肚  
蔗香红烧肉  
咸鱼五花煲  
小米南瓜蒸肉  
秘制肥叉烧  
铁锅独蒜烧肉  
酸甜咕咾肉  
酱瓜蒸肉丸  
桂花狮子头  
青蒜炒肉  
爆炒猪腰

<<简易家常菜分步图解>>

酸辣红油拌脆耳  
迷你黄瓜肉卷  
越式牛肉汤  
红汁浸牛腱  
杨桃牛腱汤  
清炖牛蹄筋  
番茄烧牛蹄筋  
蒜薹辣炒牛肉  
回锅粉蒸牛肉  
腐皮牛肉卷  
铁板牛百叶  
盐焗黑椒牛扒  
茄汁牛尾  
羊肉木瓜汤  
当归萝卜羊肉清汤  
水煮金针肥羊  
五谷丰登烤羊腿  
PART04  
水产类  
带鱼南瓜煲  
草莓鱼  
烤鳗鱼  
三文鱼沙拉  
香煎小黄鱼  
盐焗粽香鱼  
柳橙墨鱼盅  
鲫鱼木瓜银耳汤  
湘味鱼泡鱼子锅  
银鱼紫菜蛋花羹  
黑椒番茄鱼  
照烧汁烤秋刀鱼  
卧蛋鱼  
橄榄菜蒸鲈鱼  
斑鱼萝卜汤  
酸豆角烧禾花鱼  
花枝芦笋卷  
清蒸珍珠宝  
红枣鳝丝砂锅饭  
泥鳅丝瓜汤  
蚝仔豆腐羹  
蒜烤深海蚝  
油淋深海生蚝  
柠香盐水虾蛄  
河虾韭菜蛋饼  
香辣虾蛄  
蕉叶银耳虾球  
黑椒焖虾

<<简易家常菜分步图解>>

五彩虾仁羹  
培根虾皇  
海虾炒粉丝  
椰香甘蔗虾  
桂花醋虾仁  
泰式煎大虾  
泰式咖喱虾  
麻婆豆腐虾  
清蒸大闸蟹  
青蟹生地汤  
椰香蛋黄金沙蟹  
葱香培根烤青蟹  
沙姜炒鱿  
和风糯米鱿  
香辣鱿筒  
海螺茶碗蒸  
田螺酿  
酸辣香螺  
凉拌海蜇丝  
盐焗海蚌酿  
葱香糯米蒸带子  
辣炒海蛤蜊



<<简易家常菜分步图解>>

章节摘录

版权页： 插图：

## <<简易家常菜分步图解>>

### 媒体关注与评论

戏戏的菜不仅色香味俱全，还投射出浓郁的生活情趣和雅致的美感，让人看到她的细腻精巧以及对生活的爱。

您不仅能学到好吃好看的菜肴，还会被用菜肴书写的生活所深深打动。

——新浪美食名博：大菜 博客里做得一手好菜的大有人在，而戏戏右手做菜，左手撰文，叙事写物，谈情说理，文笔挺秀，令人刮目相看。

——新浪食神 我眼里的戏戏，爱生活、爱家、爱老公、爱厨房、爱餐具、爱美味。因为有爱，那些在别人眼里普通且平凡的食材总能在戏戏的巧手妙心下创意出无限的惊喜。

——FM97.0广西人民广播电台经济台《消费新主张》节目主持人李正

## <<简易家常菜分步图解>>

### 编辑推荐

《简易家常菜分步图解》精心挑选200道百吃不厌的经典美食；500条贴心实用的“戏戏叮嘱”；1000张细致清晰的分步图解。

一步一图，烹饪步骤逐一展示，原来制作美食可以如此简单！

集合了作者覃彦莉多年的美食烹饪菜谱精华，每道菜皆家常易做、美味可口！

<<简易家常菜分步图解>>

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>