

<<舌尖上的中国>>

图书基本信息

书名：<<舌尖上的中国>>

13位ISBN编号：9787506050692

10位ISBN编号：7506050692

出版时间：2012-8

出版时间：东方出版社

作者：好豆网 编

页数：97

字数：110000

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>

<<舌尖上的中国>>

内容概要

《舌尖上的中国民间经典地方菜》系列菜谱图书即是借助央视播映的纪录片《舌尖上的中国》的热潮，编纂云集了诸多老百姓耳熟能详的经典菜品。

该系列丛书按照地方和地域进行菜品的分类，将山东、东北、北京、山西、上海、四川、浙江、江苏等14个地区的民间经典菜谱收纳其中，做法亲民，食材随手可得。

本系列菜谱图书图文并茂，菜谱制作步骤详细，菜品经典，选材实惠，实用性强，让老百姓自己动手就能享用到各色经典菜品。

为了便于读者操作，在图书体例上统一做了整理和安排：作者ID、菜名、主料、配料、制作步骤、注意事项、小贴士。

其中，注意事项着重强调了每道菜的制作要领，而小贴士里有经典菜品的民俗和传统知识介绍，弥补了菜谱单一化的缺陷，丰富了饮食文化，使图书更富有层次，既给读者带来了视觉上的享受，又不失趣味性。

<<舌尖上的中国>>

书籍目录

拔丝地瓜
白菜炖干豆腐扣
白菜猪肉炖粉条
大葱炒鸡蛋
东北乱炖
水晶肉皮冻
地三鲜
干炸带鱼
韩式泡菜豆腐锅
酱焖鸭
烤冷面
凉拌苦菊
泡菜炒肉丝
千张白菜
锅包肉
酸菜豆腐
蒜香木须柿子
香烤五花肉
五彩大拌菜
小鸡炖蘑菇
炒茄丝
清蒸茄子
东北老虎菜
东北大葱煎鸡蛋
东北酸菜白肉锅
韩式大酱汤
饺子抱蛋
凉拌肉丝拉皮
农家垮炖鱼
手撕饼
炒三丁
香炒蚕蛹
东北菜团子
美味鱼头泡饼锅
春饼

章节摘录

版权页： 插图： 地三鲜 制作步骤 1.热锅下油，先放入切好的辣椒煎一下，盛出备用； 2.放入土豆片煎至金黄色，也盛出备用； 3.放入茄子煎软； 4.放入煎好的土豆和辣椒翻炒几下； 5.放入酱油、生抽、盐、糖、五香粉、葱姜末翻炒1分钟； 6.最后放入蒜末翻炒几下出锅即可。

注意事项 1.这道菜非常费油，制作时要加大油的用量； 2.三高人群尽量少吃； 3.三种食材都要过油，一次不要吃太多。

韩式泡菜豆腐锅 制作步骤 1.将五花肉、土豆、豆腐、蒜、姜切片，洋葱切丝，葱斜刀切小段，粉丝泡好，泡菜如果是整棵的，也需要切一下； 2.倒入一点油； 3.油烧热后下入蒜末、姜片、葱花爆香； 4.放入五花肉； 5.将五花肉小火煸炒出一些油脂； 6.放入洋葱丝； 7.将洋葱丝炒香； 8.放入泡菜； 9.继续翻炒，让泡菜的香味散发出来； 10.放入土豆片。

<<舌尖上的中国>>

编辑推荐

《民间经典东北菜》挑动味蕾神经，唤醒心中“食神”能量……我们吃的是美味还是情感？
分解的是菜系还是文化？

《民间经典东北菜》集结全国各地80多万美食爱好者，提供“舌尖上”的食谱制作大公开！

<<舌尖上的中国>>

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>