

<<家常快炒>>

图书基本信息

书名：<<家常快炒>>

13位ISBN编号：9787506438032

10位ISBN编号：7506438038

出版时间：2006-4

出版时间：中国纺织出版社

作者：张和锦

页数：83

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>

<<家常快炒>>

内容概要

家常快炒为你打造完美生活！
好吃不腻！
快速美食。

<<家常快炒>>

书籍目录

蔬菜快炒 樱花虾炒圆白菜 西式炒菇 宫保空心菜 四季豆炒豆豉 香焗酸豇豆 快炒瓠瓜丝 甜辣酸菜丝 胡萝卜炒蛋 蒜香炒芥蓝 豆豉炒菜脯 豆豉炒韭菜 薑中式炒菇 盐酥牛蒡 塔香四季豆 塔香海带丝 培根炒芦笋 茭白炒蛋 蛤蜊丝瓜 清炒地瓜叶 百合芦笋炒咸菜 毛豆木耳炒笋丝 苦瓜炒五花肉 土豆炒肉丝 咸蛋炒四季豆 醋熘圆白菜 脆炒芥菜片 炒剑笋 雪菜炒豆皮 麻辣茄子宫保豆腐 海鲜快炒 炒鳝糊 咸炆虾炒海瓜子 炒鲨鱼 炒墨鱼圈 油爆河虾 雪菜鱼片炒螃蟹 豆酥牡蛎 花生鲜丁香小鱼 花生炒虾松 番茄炒蛤蜊炒鱼鳔炒海参 芹菜炒鱿鱼炒墨鱼片 蒜香蟹脚炒蟹脚 果律虾仁 清炒虾仁 肉类快炒 炒毛肚 葱爆香肠 青蒜炒五花肉 姜丝炒大肠 滑蛋虾仁 麻辣子鸡 苹果炒鸡柳 客家小炒 银芽炒鸡丝 沙茶炒猪肝 山药炒牛肉片 腰果鸡丁香根炒皮蛋炒鸡胗 姜丝炒牛肉炒羊肉 滑蛋牛肉 鱼香腰花 豉椒炒排骨 什锦炒面 肉丝炒面 炒意大利面 炒墨鱼面 广东炒面 虾仁火腿蛋炒饭 咸鱼鸡粒炒饭 广东炒饭 番茄蛋包饭 咸蛋菜脯炒饭 星洲炒米粉 台式炒米粉 丝瓜炒冬粉 木须炒冬粉 雪菜年糕 川味年糕 牛肉炒河粉

<<家常快炒>>

章节摘录

书摘川味年糕 [材料] 年糕片180克, 肉丝、大白菜丝各75克, 熟笋丝40克 [腌料] 盐、蛋清、玉米粉、水各适量 [调味料] 香油1茶匙, 辣豆瓣酱1茶匙, 酱油1茶匙, 醋、胡椒粉、味精各少许, 糖1/4茶匙, 高汤半杯 [做法] 1 肉丝加腌料拌匀。

年糕片先入开水锅中氽烫, 见水再开即捞出, 沥干水分。

2 炒锅加1茶匙香油烧热, 放入腌好的肉丝炒散, 至肉色转白后, 加八辣豆瓣酱、大白菜丝及熟笋丝, 快速炒到香味溢出。

3 再加入氽烫过的年糕片及余下调味料(醋除外), 改小火炒到汤汁收干, 起锅前加些醋点出香味即可。

P82插图

<<家常快炒>>

编辑推荐

这是本简单明了的饮食烹饪书籍。

全书图文并茂，以文字介绍为主，辅以彩色成菜照片。

尽管设计简单，但由于每道菜的具体做法、材料和调味料都给予了一一清楚介绍，所以，操作性很强。

适合各类家庭主妇或烹饪爱好者阅读。

<<家常快炒>>

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>