<<新手食谱100道>>

图书基本信息

书名: <<新手食谱100道>>

13位ISBN编号: 9787506440073

10位ISBN编号:7506440075

出版时间:2006-8

出版时间:中国纺织出版社

作者:尚锦文化

页数:95

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

<<新手食谱100道>>

内容概要

你是否有这种感觉,好象自己每隔几天就会吃同一样菜?

这实在是太单调了,不是吗?

如果你想改变这种讨厌的状况,多享享口福,那就求助于《新手食谱100道》吧,它将为你提供无数菜谱。

《新手食谱100道》是一本实用性较强的大众性菜谱。

根据一般家庭的烹饪条件,书中的菜谱尽可能做到用料易购、文字通俗易懂,使不同层次、不同口味的读者都能亲手做出美味可口的佳肴。

<<新手食谱100道>>

书籍目录

凉菜 1小煮肉 2药芹肚丝 3 五香茶叶蛋 4 咸鸭蛋拌豆腐 5 小葱拌豆腐 6 皮蛋拌豆腐 7 家常 10 凉拌腐竹 11 卤煮花生 12 凉拌圆白菜 13 炝咖喱菜花 14 凉拌苦 拌豆腐 8酸豇豆 9炝萝卜 瓜 15 凉拌菜花 16 素三鲜 17 盐水毛豆热菜 18 青椒里脊丝 19 干豆角烧肉 20 非黄红椒肉丝 21 农家小炒肉 22 荷兰豆炒肉片 23 菜花肉片 24 莴笋炒咸肉 25 炒木樨肉 26 回锅肉 27 土豆 烧牛肉 28 蒜薹炒牛肉片 29 宫保鸡丁 30 炒牛河 31 番茄炒虾仁 32 蛋黄炒虾仁 33 香辣大虾 37 五香带鱼 38 香辣蟹 39 炒螺蛳 40 虾米煮娃娃菜 41 34 酱油大虾 35 油爆虾 36 干烹带鱼 素炒五丁 42 西芹炒百合 43 五香生仁 44 干煸苦瓜 45 爆炒南瓜条 46 蒜泥茄子 47 海带焖黄豆 48 洋葱炒鸡蛋 49 鸡蛋黄瓜片 50 油焖茭白 51 香干药芹……汤煲粥

<<新手食谱100道>>

章节摘录

书摘白煮肉 原料 猪坐臀肉300克,芹菜叶少许 调料 葱段、姜片、料酒、蒜泥、酱油、香菜、胡椒粉、红油各适量 做法 1猪肉洗净;锅中加水、葱段、姜片、料酒及猪肉.用大火烧开,小火煮8~10分钟,取出晾凉,切片装盘,淋上红油。

2蒜泥、酱油、香菜、胡椒粉调制成味汁,淋在猪肉上(也可蘸食),装饰芹菜叶即可。 药芹肚丝 原料 熟猪肚200克,药芹100克 调料 盐、味精、蒜泥、香油各适量 做法 1药芹洗净,改刀成段,焯水后待用;熟猪肚切成丝。

2药芹段、猪肚丝加调料拌匀,装盘即可。

P4-5插图

<<新手食谱100道>>

编辑推荐

你是否有这种感觉,好象自己每隔几天就会吃同一样菜? 这实在是太单调了,不是吗? 如果你想改变这种讨厌的状况,多享享口福,那就求助于本书吧,它将为你提供无数菜谱。

<<新手食谱100道>>

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