

<<天天家常菜365道>>

图书基本信息

书名：<<天天家常菜365道>>

13位ISBN编号：9787506482486

10位ISBN编号：7506482487

出版时间：2012-3

出版时间：中国纺织

作者：尚锦文化 编

页数：127

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365道>>

内容概要

《天天美食系列：天天家常菜365道》图文并茂的介绍了：畜肉类、水产类、蔬菜类的各种美食。

<<天天家常菜365道>>

书籍目录

畜肉

- 红烧肉
- 小炒肉
- 生爆盐煎肉
- 菠萝咕嚕肉
- 珍珠丸子
- 榨菜炒肉丝
- 鱼香肉丝
- 肉末雪里蕻
- 青椒肉丝
- 土豆炒肉丝
- 韭黄肉丝
- 木樨肉
- 梅菜扣肉
- 锅巴肉片
- 荷叶蒸肉
- 苦瓜肉片汤
- 香辣肉丝
- 腐竹烧肉
- 抓炒里脊
- 京酱肉丝
- 红枣烧肉
- 百叶结烧肉
- 走油豆豉扣肉
- 白菜肉片汤
- 五花肉烧菜花
- 金丝小炒皇
- 榨菜肉丝汤
- 扁豆烧肉
- 冬瓜红烧肉
- 黑酸菜扣肉
- 小炒木耳
- 滑子菇炒里脊
- 杏仁炖肉
- 榨菜炒肉丝
- 糖醋里脊
- 烟熏排骨
- 猴头菇排骨汤
- 大豆排骨汤
- 玉米排骨汤
- 双蔬排骨汤
- 排骨海带汤
- 莲藕炖排骨
- 荷叶粉蒸排骨
- 萝卜排骨汤

<<天天家常菜365道>>

白果小排汤
冬瓜排骨汤
牛蒡排骨汤
淮杞排骨汤
糖醋排骨
金瓜蒸排骨
豆豉辣味烧排骨
糖醋小排
红茶香酥排骨
香味排骨
四季豆烧排骨
清蒸排骨
土豆粉炖排骨
黄豆猪蹄煲
红烧猪蹄
香辣猪蹄
东北乱炖
苦瓜炒腊肉
藜蒿炒腊肉
香辣腊肉
沙茶酱爆腰花
香烹猪肝
荔枝腰花
菠菜猪肝汤
黄瓜炒猪肝
陈皮牛肉
干煸牛肉丝
萝卜炖牛腩
麻辣牛肉干
毛血旺
黑椒牛柳
蒜薹炒牛肉
西兰花炒牛肉
铁板黑椒牛柳
红葱头焖牛肉
石锅菜花焖牛腩
双椒黄牛肉
油菜扒牛柳
豆腐干牛柳
干煸牛肉丝
豌豆牛肉
烧汁牛肉粒
玉米粒炒辣牛肉
过桥牛肉
洋葱牛柳丝
飘香牛腩
牛肉炒菠菜

<<天天家常菜365道>>

孜然羊肉
栗子羊肉汤
香辣羊肉
风味羊排
香酥羊肉

.....

水产
蔬菜

<<天天家常菜365道>>

章节摘录

版权页： 插图： 排骨海带汤 原料 猪子排250克 海带250克 调料 料酒、姜块、葱段、盐、味精各适量
做法 1.排骨剁成小段，焯水后洗净；海带洗净，切成菱形片，焯水。

2.沙锅中放入排骨、海带片和水，加入料酒、姜块、葱段，煮沸后撇去浮沫，加盖炖2小时至排骨熟烂，加盐、味精调味即可。

莲藕炖排骨 原料 莲藕200克 排骨300克 红枣3粒 调料 葱结10克，姜片10克，盐8克，味精5克，胡椒粉5克，料酒10克，色拉油 适量 做法 1.将排骨切成4厘米长的段，莲藕切滚刀块。

2.锅置火上，加油烧至九成热，下入葱结、姜片炒香，倒入排骨翻炒，烹入料酒炒出味。

3.沙锅置火上，倒入炒好的排骨，加满开水，放入莲藕块、红枣，用旺火烧开，改用小火炖3小时，加盐、味精、胡椒粉调味即可。

荷叶粉蒸排骨 原料 鲜排骨500克 蒸肉粉300克 荷叶适量 调料 葱段、姜片各5克，盐5克，白糖5克，料酒10克，豆腐乳10克，胡椒粉3克 做法 1.鲜排骨剁成5厘米长的段，用所有调料腌制10分钟，倒入蒸肉粉拌匀。

2.将排骨放入荷叶内，入笼蒸1小时取出，装盘即可。

<<天天家常菜365道>>

编辑推荐

《天天家常菜365道》由中国纺织出版社出版。

<<天天家常菜365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>