

<<现代快餐集锦>>

图书基本信息

书名：<<现代快餐集锦>>

13位ISBN编号：9787508233413

10位ISBN编号：7508233417

出版时间：2005-5

出版时间：金盾出版社

作者：叶连海

页数：357

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>

<<现代快餐集锦>>

内容概要

这是一本专门为大小家庭和小餐馆编写的快餐食谱。

《现代快餐集锦》分为凉菜、炒菜、烧焖菜、炸菜、煎塌菜、蒸煮菜、甜菜和蒸食、煮食、煎烙食、炸食、炒食及西式面点、杂粮等14类，共有1000个品种。

其中，既有风味各异的家常菜肴，也有花样不同的大众主食，还有一些大家熟悉的西式面点，可谓应有尽有。

《现代快餐集锦》内容丰富，科学实用，所选品种原料普通、制法简便、易学易做，非常适合现代家庭及中小餐馆和食堂阅读使用。

<<现代快餐集锦>>

书籍目录

一、凉菜类 ?

金丝白菜
拌酸白菜丝
辣白菜
大酱白菜
酸白菜沙拉子
芥末堆
麻酱拌白菜心
炅辣白菜
芝麻拌菠菜
凉拌菠菜
甜面酱拌菠菜
腐竹拌菠菜
香干拌菠菜泥
芥末拌菠菜
姜汁菠菜
改良泡菜
虾皮拌圆白菜
拌圆白菜
芝麻油菜
海米拌油菜
芝麻酱拌生菜
虾皮炅芹菜萝卜
木耳腐竹拌芹菜
凉拌芹菜叶
椒油炅芹菜
芹菜拌腐竹
海米拌芹菜
芹菜拌干丝
拌芹菜
白糖拌芹菜
肉丝拌芹菜
炅盖菜
蒜泥拌苋菜
蒜泥豆角
姜汁扁豆
凉拌豆角
椒油炅豆角
麻酱拌豆角
辣油豇豆
麻酱拌豇豆
酸辣黄瓜
炅黄瓜卷
黄瓜丁拌花生米
凉拌黄瓜

<<现代快餐集锦>>

姜汁黄瓜
奶油黄瓜沙拉子
炆辣黄瓜条
炆黄瓜条
三味黄瓜
油激黄瓜
黄瓜拌粉皮
香菜拌黄瓜
海米拌黄瓜
黄瓜拌豆腐丝
黄瓜拌粉丝
拌黄瓜丝
糖醋拌黄瓜
黄瓜拌白肉
黄瓜拌肚丝
肘子肉拌黄瓜
黄瓜拌蜇丝
芥末莴笋
糖醋莴笋
炆辣莴笋
凉拌莴笋
炆辣三丝
椒油炆莴笋条
姜汁莴笋
拌莴笋丝
拌三色萝卜丝
灯影红萝卜
葱油拌萝卜
凉拌三丝
花生米拌萝卜干
拌胡萝卜丝
糖醋心里美
白糖拌萝卜
糖醋水萝卜
糖醋红丁
麻酱拌水萝卜
拍水萝卜
赛泡菜
海蜇拌萝卜丝
糖醋青萝卜
番茄菜花
炆菜花
红果拌菜花
珊瑚菜花
嫩白双丝
椒油炆藕片
辣油藕片

<<现代快餐集锦>>

拌荸荠
香菜土豆丝
拌土豆丝
蒜薹拌黄豆
芝麻蒜薹
天津辣酱
炅柿子椒
青椒拌干丝
香菜辣椒丝
青椒拌羊肚
糖醋西瓜皮
拌西瓜皮
凉拌苦瓜丝
凉拌苦瓜
辣油茼蒿
椒油茼蒿丝
凉拌石花菜
生拌彩丝
炅茭白
红油茭白
麻辣冬笋
拌金针菇
红油木耳
麻辣猴头
拌蒿子杆
白糖拌西红柿
拌茄泥
拌葱头
香油拌小葱
辣油拌香椿
香椿拌鸡丝
椿芽拌虾
鱼香银芽
凉拌豆芽
绿豆芽拌干丝
拌绿豆芽
凉拌三鲜
松花豆腐
麻酱拌豆腐
香椿拌豆腐
小葱拌豆腐
凉拌水豆腐
红油粉皮
素拌粉皮
肉丝拌粉皮
炅里脊肉丝粉皮
鸡丝粉皮

<<现代快餐集锦>>

韭菜花拌豆腐
水晶豆腐
花仁拌熏干
香菜拌腐干
香椿拌豆腐干
红油素鸡丝
盐水毛豆
煮五香花生米
五味花生米
闽生果
拌里脊片
海带拌肉丝
葱味拌肉丝
蒜泥白肉
拌腰片
蒜泥腰片
炆腰片
麻辣口条
炆肝片
红油猪肝
荤素结花
芥末肚丝
辣子肚丝
红油拌肚丝
麻酱红油肚丝
拌银丝
拌肚丝
芥末牛百页
红油蹄筋
怪味鸡条
洋菜拌鸡丝
拌鸡丝
白斩鸡
拌海螺
炆鱼丝
红油墨鱼丝
红油墨鱼
五彩鱿鱼丝
蒜酱拌鱿鱼
冷拌海蜇皮
虾干拌海蜇
椒麻海蜇
拌佛手海蜇
油爆虾
双色拼盘
油爆盐大虾
炆虾片

<<现代快餐集锦>>

红油海参

二、炒菜类

番茄白菜

白菜炒肉丝

白肉片熬白菜粉

麻辣白菜

奶汁白菜

生煸菠菜

油菜油豆腐

芹菜炒鸡蛋

素炒芹菜

香干炒芹菜

青椒炒蛋

糖醋红椒

肉片炒青椒

青辣椒炒豆豉

生煸青椒

青椒炒肉片

虎皮辣椒

鱼香莴笋丝

炒鲜莴笋

辣炒二丁

.....

三、烧熘菜类 ?

四、煎塌菜类 ?

五、炸菜类?

六、蒸煮菜类 ?

七、甜菜类 ?

八、蒸食类 ?

九、煮食类 ?

十、煎烙食类 ?

十一、炸食类 ?

十二、炒食类 ?

十三、西式面点类 ?

十四、杂粮类

<<现代快餐集锦>>

章节摘录

版权页： 荤素结花【原料】生猪肝100克，黄瓜150克，水发虾米15克，香菜5克，香油5克，酱油25克，醋5克，精盐2克，味精1克，蒜泥20克。

【制法】将猪肝切薄片，用开水焯断生，放入冷开水内冲凉，沥去水。

把洗净的黄瓜切成蓑衣片。

香菜洗净，切段。

最后把猪肝片按花瓣的形式放在盘中间，黄瓜片围于四周成花叶，虾米做花心，香菜段点缀在中间，浇上用酱油、精盐、味精、醋、蒜泥、香油对成的汁即成。

【特点】形色美观，味美适口。

芥末肚丝【原料】熟猪肚250克，芥末糊25克，精盐5克，味精2克，香油15克。

【制法】将熟猪肚切成6.5厘米长的细丝，放入盘内，加入芥末糊、精盐、味精、香油拌匀即成。

【特点】辛香脆嫩，清爽入味。

辣子肚丝【原料】卤猪肚250克，小辣椒100克，香油20克，酱油10克，味精2克。

【制法】将猪肚切成丝放入盘内，小辣椒择洗干净，切成细丝，和香油、酱油、味精同放碗内调匀，浇在肚丝上即成。

【特点】香辣适口。

红油拌肚丝【原料】熟猪肚250克，辣椒油15克，香油10克，酱油20克，精盐、味精、白糖、葱末各少许。

【制法】将熟猪肚切成4厘米长的细丝，放入盘内。

再将酱油、辣椒油、香油与精盐、味精、白糖、葱末对成汁调匀，淋在肚丝上，拌匀即成。

【特点】清淡爽口，味道鲜美。

麻酱红油肚丝【原料】熟猪肚250克，粉皮150克，香油10克，红辣椒油10克，芝麻酱20克，酱油15克，醋7克，白糖15克，精盐2克，味精1克，胡椒粉1克。

【制法】将粉皮切成5厘米长、0.6厘米宽的粗丝，放入沸水锅内焯熟，捞入盘内。

熟猪肚切成和粉皮同样大小的粗丝，堆装在盘中的粉皮丝上面。

加入芝麻酱、酱油、醋、精盐、味精、白糖、胡椒粉、香油、辣椒油拌匀即成。

【特点】鲜辣适口，香味浓郁。

拌银丝【原料】熟羊肚板200克，黄瓜50克，香油10克，酱油20克，醋3克，味精少许。

<<现代快餐集锦>>

编辑推荐

《现代快餐集锦》内容丰富，科学实用，所选品种原料普通、制法简便、易学易做，非常适合现代家庭及中小餐馆和食堂阅读使用。

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>