

<<新编家常菜>>

图书基本信息

书名：<<新编家常菜>>

13位ISBN编号：9787510423215

10位ISBN编号：751042321X

出版时间：2011-12

出版时间：新世界

作者：静涛 编

页数：375

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>

<<新编家常菜>>

内容概要

工作繁忙的我们，应该由缤纷的美食来添上一抹动人的色彩。

也许生活节奏忙碌的你，没有那么多精力去为准备什么菜色操心——那么，就由这本《新编家常菜：菜谱大全》来帮助你吧！

《新编家常菜:菜谱大全(超值金版)》集合了最全面的食谱，选用了最需要的食材，用省事、快捷的方式烹饪，全方位照顾身体的需要，呵护你的胃，让你在美味中释放压力，越吃越健康。

<<新编家常菜>>

书籍目录

家常菜

热菜篇

果蔬类

炒茄丝

烧茄子

熘土豆丝

糖醋卷心菜

油焖茭白

鲜蘑炒豌豆

香菇炒青菜

熘豆芽

海米烧茄子

鱼香茄条

辣汁茄丝

醋熘白菜

油焖白菜

锅塌白菜

茄汁菜包

炆油菜

鱼香菜心

椒油炆芹菜

韭菜炒绿豆芽

焖茄子条

三鲜茄子

酱烧茄子

鱼香全茄

炸茄盒

酥炸茄盒

锅塌茄盒

油煎茄片

拌茄泥

油焖茄子

樱桃土豆

锅塌菠菜

鼎湖上素

玉兔葵菜尖

干烧冬笋

南煎素丸子

炆椒青笋尖

炒素什锦

糖醋红柿椒

桃园三结义

炸冬瓜丸子

软炸冬瓜

水炒鸡蛋

<<新编家常菜>>

酸辣白菜
清炒芦笋
长寿菜
如意笋
麻辣白菜
栗子白菜
珊瑚金钩
诗礼银杏
大良炒鲜奶
干炸果肉
芙蓉煎滑蛋
缙纱鸽蛋,
香炸云雾
炒西红柿
炆菜花
麻辣冬瓜
酱烧冬瓜条
茄汁冬瓜排
炆青瓜条
金银炒蛋
首乌炖蛋
虎皮蛋
蛋松
菊叶玉板
木耳顺风
蚝油鲜菇
菠菜蛋蓉
香葱烘蛋
香菇豆角
鱼香炒蛋
奶油西兰花
香菇烧丝瓜
乳椒空心菜
香鱼白菜
炒鲜莴笋
红烧冬瓜
香酥冬瓜
鲜蘑火冬瓜
香菇烧菜心
油闷春笋
锅塌韭菜
芝麻小白菜
鱼香荷包蛋
炒空心菜
炒豌豆荚
香酥山药
炆黄瓜

<<新编家常菜>>

干煸冬笋
扒栗子白菜
金钩青菜心
炆莲白卷
麻酱凤尾
醋熘黄瓜
鱼香油菜苔
八宝梨罐
玛瑙银杏
扒素子双菇
糖醋黑木耳
炆茭白
清香手撕圆白菜
禽畜类
炸蚕蛹鸡
香酥鸭
酱爆鸭块
粉蒸鸡
黄焖鸡块
泡菜肉末
川味牛肉
芦笋牛肉
酱爆肉
肉丝炒芹菜
鱼香腰花
麻辣猪肝
豉椒鸡片
红烧卷筒鸡
金钱鸡塔
碎末鸡丁
辣子鸡丁
小煎鸡
火爆双脆
烩鸭四宝
烤扁担肉
辣子肉丁
番茄豆腐炒肉片
雪魔芋鸡翅
三菌炖鸡
椒盐八宝鸡
蚂蚁上树
酿青椒
椒盐蹄膀
水浒肉
油爆腰花
酥炸牛肉卷
酥炸排骨

<<新编家常菜>>

菜心炒猪肝
熘禾花雀
椒盐牛排
滑蛋牛肉
红烧牛尾
咕噜牛排
猪肉炒面
水煮牛肉
冬笋里脊丝
南煎肉丸子
爆腰花
糖醋里脊
芫爆肚丝
紫盖肉
红烧狮子头
糟片鸭
番茄酿肉
炸八块
南煎肝
橘烧巴
茄汁猪排
茄汁鸡肉
家常烤鸡
干烧牛肉片
炸芝麻里脊
四喜丸子
酥炸春花肉
炸大扁
炸灌汤丸子
鸡里爆
炒鸡丝
浮油鸡片
荷叶米粉鸡
锅塌鸡片
锅塌鸡签
带子上朝
担担鸡
怪味鸡
白果烧鸡
姜汁热窝鸡蛋
荷叶粉蒸鸡
五香脆皮鸡
炖鸡汁
桃酥鸡糕
叉烧鸡
芙蓉鸡片
.....

<<新编家常菜>>

凉菜篇
主食篇
汤羹篇
特色菜
八大菜系
国外美食精选
孕妇和儿童美食精选

<<新编家常菜>>

章节摘录

版权页：【调料】绍酒40克，葱30克，姜25克，熟鸡油15克，盐12克，味精4克。

【制法】1.鱼肚用温水泡软，洗净挤干，放入锅中加鸡汤、绍酒、葱、姜烧沸，捞出放入品锅中；鸡肫剖菊花纹；猪腰剖麦穗花纹；鳊鱼肉批成片；冬菇批成片，连同虾仁分别放入沸鸡汤锅中氽熟，捞出。

2.将火腿、冬笋及虾茸蛋卷、鸡脯肉均切成片，排齐成刀面在鱼肚上摆成“十”字形，四角空隙处摆上鸡肫、猪腰、鳊鱼片及冬菇；葱汁、姜加绍酒调和后，分别洒在肫花、猪腰、鱼片上；青菜心剖开，头朝里摆放在四角的衬料上。

3.熟鸡蛋去壳，用小刀在鸡蛋的小头处雕刻成花瓣形，火腿、冬笋均切成花瓣形的片，分别插入蛋黄中，中间缀以虾仁，撒上葱末成荷花蛋，用四个荷花蛋摆放在菜头中央，其余分别整齐地放在品锅周围，舀入鸡清汤，上笼蒸20分钟，取出。

4.炒锅上火，放入鸡清汤烧沸，加精盐、味精，起锅从品锅边徐徐倒入，淋入熟鸡油即成。

这道菜造型美观，原汁原味，鲜美可口。

龙凤腿【原料】鸡丝450克，虾仁100克，鸡腿骨10克。

【调料】花生油1250克（实耗油150克），猪网油150克，鸡蛋50克，绍酒、葱、干淀粉各20克，白糖10克，辣酱油、盐各7.5克，胡椒粉3克，味精2克，面包粉适量。

【制法】1.将鸡丝、虾仁同放碗内，加鸡蛋、白糖、辣酱油、盐、绍酒、味精、葱末和胡椒粉拌和待用；猪网油漂洗干净，切成10厘米见方的块；将鸡丝、虾仁分别放在网油上，鸡腿骨摆放在网油的一端包成鸡腿形；鸡蛋加干淀粉调和。

2.油锅上火，烧至七成热时，将龙凤腿坯逐个沾满干淀粉，再拖蛋糊，滚上面包粉，下入油锅炸至淡黄色，将油锅移至小火上炸1分钟至熟，用漏勺捞出，整齐摆入盘中即成。

这道菜造型美观，色泽褐黄，外酥脆、里鲜嫩。

清汤火方【原料】净母鸡2只（各约600克），火腿腰峰500克，冬笋片150克，火腿脚爪75克，水发冬菇25克，鸡清汤适量。

【调料】绍酒75克、精盐、葱节、姜片各20克，味精15克。

【制法】1.将火腿腰峰及脚爪放清水中浸泡，刮洗干净。

母鸡去内脏洗净，用一只母鸡和火腿脚爪一起放入锅中调汤；将另只鸡脯斩成茸，谓“白馅”；鸡腿斩成茸，谓“红馅”；鸡骨斩成茸，谓“骨馅”。

2.在炖好的鸡汤中再经3种“馅”分别调制，从而汤清见底，将火方放入垫有竹算的沙锅中，加绍酒、葱节、姜片、清水，上火焖至七成熟。

<<新编家常菜>>

编辑推荐

《新编家常菜:菜谱大全(超值金版)》：用心烹饪，用爱制作，健康快乐共分享，幸福，从嘴巴开始。品尝美味，体验美好，让你在平凡的生活中享受不平凡的人生，感受不平凡的新滋味。

《新编家常菜:菜谱大全(超值金版)》共分为家常菜和特色菜两大部分。

家常菜对于厨艺初学者来说，可以从中学学习简单的菜色，让自己逐步变成烹饪高手。

对于已经可以熟练做菜的人来说，则可以从中学学习新的菜色，为自己的厨艺秀锦上添花。

特色菜，让我们的每一餐都是一次享受之旅，这短短的享受时间，可以让我们的生活品质大大提高。

<<新编家常菜>>

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>