

<<家常菜的诱惑>>

图书基本信息

书名：<<家常菜的诱惑>>

13位ISBN编号：9787533540548

10位ISBN编号：7533540549

出版时间：2012-7

出版时间：福建科技出版社

作者：《家常菜的诱惑:800道无法抵挡的下饭美味》编写组

页数：208

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>

## <<家常菜的诱惑>>

### 内容概要

民以食为天，现代工作的忙碌让外食族人数增加，想吃得美味健康变成难以两全的事，本书教你烹制出最下饭的家常菜，不论你是苦恼晚餐吃什么的外食族，还是准备嫁作人妻的准新娘，都能在本书中轻松学会烹饪下饭家常菜的基本知识与技巧，快来亲身体会做菜的乐趣吧！

本书以大量精美的图片及详细的文字说明，通俗地介绍了近800道家常下饭菜的原材料及制作方法，包括猪牛羊肉、鸡鸭肉、海鲜、卤菜、汤羹等，还附了约200多个制作小提示、营养分析等。书中所提供的食谱均较容易制作，材料也很方便购买。这些菜让你不必每天伤脑筋想菜单，在锅碗瓢盆勺的丁当声中，轻松做出色香味俱全、让全家人啧啧称道、开怀大嚼的饭菜。

<<家常菜的诱惑>>

书籍目录

猪牛羊肉  
鸡鸭肉蛋  
鱼虾蟹贝  
冷菜卤酱  
汤羹  
饭粥点心

<<家常菜的诱惑>>

章节摘录

版权页： 插图： 枸杞活鱼蒸豆腐 材料 鲈鱼1尾，老姜2片，青葱1根，家常豆腐1盒，枸杞1大匙 调味料 盐少许，米酒1大匙，蚝油1/2大匙，麻油1/2大匙 制法 1.鱼身洗净，两面剖斜刀，抹上盐和酒。

2.将豆腐切片铺在深盘底，上置鲈鱼，再放姜片与枸杞；待蒸锅水滚，放入蒸笼以大蒸8~10分钟，不揭盖用余热再焖10—15分钟。

3.将葱切丝，与蚝油一起放在蒸好的鱼上，迅速均匀地淋下滚热的麻油，趁热食用。

双味鱼 材料 桂花鱼2条，生粉适量 腌料 A（青椒丁、辣椒丁、菠萝丁各20克，松子仁40克，蒜泥10克），B（瘦肉丝40克，冬菇丝、冬笋丝各40克，姜丝、葱丝适量） 调味料 A（白醋1汤匙，糖30克，茄汁、辣酱油、生粉各1茶匙，山楂饼2片，鸡精1/2茶匙），B（酱油、蚝油、鸡精、生粉各1汤匙，盐1/4茶匙，糖1/2茶匙） 制法 1.鱼两面剖斜刀，扑上生粉，炸成金黄色盛起。

2.烧油爆香配料A之干葱，下A中余下配料炒匀，加入调味料A煮沸，再加入松子仁，在一条鱼上。

3.烧油，倒下配料B炒透，加入调味料B煮沸，淋在另一条鱼上。

## <<家常菜的诱惑>>

### 编辑推荐

《家常菜的诱惑:800道无法抵挡的下饭美味(升级版)》教你烹制出最下饭的家常菜，不论你是苦恼晚餐吃什么的外食族，还是准备嫁作人妻的准新娘，都能在《家常菜的诱惑:800道无法抵挡的下饭美味(升级版)》中轻松学会烹饪下饭家常菜的基本知识与技巧，快来亲身体会做菜的乐趣吧！

<<家常菜的诱惑>>

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>