

<<100种做法系列（第2辑）>>

图书基本信息

书名：<<100种做法系列（第2辑）>>

13位ISBN编号：9787534597398

10位ISBN编号：7534597390

出版时间：2012-8

出版时间：江苏科学技术出版社

作者：犀文图书

页数：91

字数：240000

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>

<<100种做法系列 (第2辑)>>

前言

“民以食为天”于今时今日已被注入新的理念，大众对饮食的要求不仅仅在于吃饱、吃好，更在于讲究科学营养、健康安全。

为此，犀文美食馆于2010年从不同角度、系统科学地精心策划了10个系列，共计108本小菜谱。

自上市至今，凭借丰富的内容、精美的设计、实用的知识、简单的操作、低廉的价格等优势，赢得了消费者的青睐，特别是《家常主料100种做法丛书》，深受大众的热烈追捧。

为进一步满足消费者的需求，犀文美食馆继续以“打造营养健康美食、提升读者生活品质”为宗旨，推出新一批的100种做法系列丛书。

这批丛书承接第1辑的基本构架，根据不同的食材和烹饪技法，分为第2辑、第3辑、第4辑、第5辑，共20册。

该系列丛书在内容和体例上秉承了第1辑的优点，精益求精，力求更加完美地满足读者的需求。

第2辑包括蒸菜、炒菜、凉菜、煮菜、焖菜、煲菜、炖品、卤味、腊味、烧烤等的100种做法，分类科学、版式精美、内容丰富，不仅有详细的制作方法、科学的营养功效和实用的小贴士，还有精美的图片，便于读者学习和操作。

<<100种做法系列（第2辑）>>

内容概要

本辑丛书包括《蒸菜的100种做法》、《炒菜的100种做法》、《凉菜的100种做法》、《煮菜的100种做法》等10册，分别介绍了100种适合家庭操作的美味食谱。每册都按照禽蛋、水产、畜肉、蔬菜等食材进行分类，所有菜式新颖独特，易学易做，非常适合家庭主妇、烹饪爱好者使用。

作者简介

广东犀文图书有限公司，是一家以出品“生活·经济”类图书为主业，集创意、编撰制作和销售于一体的成长型文化企业。

公司成立于2003年9月，90%员工为大专以上学历，核心团队皆为业界资深出版人和卓越设计师。

公司成立7年来，已与国内外数十家出版机构建立了深度合作的关系，年出品图书500余种，年版权交易150余种。

犀文出版的图书主要为烹饪菜谱、小手工艺、美容美发、养生、家装家饰家居类。

犀文图书以其选题的实用性、体例的科学性、内容的丰富性，一流的装帧设计和版式设计已在生活经济图书领域颇有影响。

犀文图书策划制作的图书贴近市场，设计水准上乘，在出版业界中独树一帜，品牌已见雏形。

犀文图书根植于厚重的华夏文化，置身于现代图书市场文化产业之林，志存高远，弘思远益。

犀文图书以传播知识，实用民生为己任，实行现代企业制度，严格管理，高效经营，凭借犀文人强烈的前瞻意识和敏锐深刻的洞察力，以及同舟共济的团队精神和卓著专业品质，犀文图书开拓前进，定会在中国文化产业发展大局中占有一席之地。

正如犀文铭所言：用志坚则无事不达，用心诚则无事不至。

<<100种做法系列 (第2辑)>>

书籍目录

基础知识
蒸菜的历史来源
蒸菜的特点及技巧
蒸的种类及方法
禽蛋类
香菇蒸母鸡
生蒸太极鸡
江南百花鸡
莲香脱骨鸡
蒸香酥鸡
园林香液鸡
广州文昌鸡
龙马童子鸡
荷叶熏鸡
徽州蒸鸡
红松鸡腿
茄汁烹鸡腿
酸辣凤爪
四色芙蓉蛋
火腿穿鸡翅
鸳鸯鸡片
葱油蒸鸭
清蒸烤鸭
笋花红梅光鸭
脱骨酥鸭
白膘肉烧鸭肝
冬瓜鸭卷
啤酒蒸鸭
三鲜鸭掌
西洋参鸭心
鱼片蒸蛋
锦绣蒸蛋
竹排糯香鸡翅
翡翠鹅肉卷
蜜枣蒸乌鸡
竹笋蒸鸡条
当归蒸鹌鹑
谷精夜明砂蒸鸡肝
米粉蒸鸡爪
豉汁蒸掌翅
粉蒸鸽
水产类
清蒸武昌鱼
冬菜蒸鳕鱼
剁椒蒸鱼头

<<100种做法系列 (第2辑)>>

三丝蒸白鳝
鱼蓉莲藕柱
茄子蒸鱼片
花雕蒸蟹
蒸蒜香大虾
荷叶粉蒸钳鱼
清蒸醉虾
扣蒸干贝
咸鱼蒸茄子
翠竹粉蒸鱼
剁椒蒸九肚
莲蓬虾蓉
蒸酿草鱼
清蒸鲈鱼
健胃开边虾
清蒸鱼丸
畜肉类
酱椒蒸猪蹄
清蒸酥肉
淡菜酥腰
枸杞子蒸猪肝
荷香蒸腊肉
青豆粉蒸肉
香菇糯米粉蒸排骨
豆豉辣酱蒸里脊
酸菜蒸肉
三色蒸五花肉
银干花腩蒸藕
冬菇鲜虾蒸肉饼
辣蒸牛肉萝卜丝
粉蒸牛肉
小笼粉蒸牛肉片
粉蒸羊肉
烧蒸扣肉
凤眼猪肝
酱汁肘子
卷筒粉蒸肉
珍宝千张肉
沙爹金钱肚
香辣牛心顶
肉豆腐糕
腊味合蒸
胡椒肥牛卷
五更牛腩
蔬菜类
土豆菜卷
粉蒸白菜

<<100种做法系列 (第2辑) >>

清蒸豆腐圆
如意白菜卷
鱼蓉蒸豆腐
蒜蓉蒸茄子
蛋黄蒸酿冬瓜
玉米粉蒸红薯叶
剁椒蒸香芋
湘味蒸丝瓜
千层豆腐
金银蛋饺
蒸瓢茄子
伍元蒸南瓜
红袍莲子
粉蒸香菇
剁椒蒸香干
粉蒸芋头

<<100种做法系列（第2辑）>>

编辑推荐

《100种做法系列(第2辑):腊味的100种做法》编辑推荐：一种主料，多种辅料！
100道精致腊味，100种特色美食；100条营养知识，100个温馨提示；100次烹饪体验，100分完美生活。

<<100种做法系列（第2辑）>>

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>