

<<新媳妇私房菜厨艺进阶版>>

图书基本信息

书名：<<新媳妇私房菜厨艺进阶版>>

13位ISBN编号：9787535777102

10位ISBN编号：7535777104

出版时间：2013-8-1

出版时间：湖南科学技术出版社

作者：弋芑

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>

<<新媳妇私房菜厨艺进阶版>>

内容概要

传统的做饭步骤是：痛苦地思考今晚吃什么菜，翻开菜谱查看怎么做，然后去市场买相应的食材去做饭。

本菜谱的步骤是：打开冰箱看看家里有什么食材，通过“新媳妇食材检索”找出对应的菜谱，马上就能确定今天该吃什么菜以及怎么做。

本书的菜式从难到易，每个菜式的准备时间和烹饪时间，以及做菜入门时应学会的技巧。

见证小女生到新媳妇的成长，从简易上手的家常菜到各地风味小吃，再到罕见的异国风味，让你轻轻松松变大厨！

<<新媳妇私房菜厨艺进阶版>>

作者简介

弋芩：广西师范大学文学院汉语言文学专业毕业，曾在《当代教育论坛》杂志社担任学科编辑。后赴澳大利亚定居，并进入澳洲TAFE NSW学习酒店管理西餐西点课程，期间在当地Gerringong Bowling Club餐厅兼职，身兼写作、烹饪、中文教学等工作。

<<新媳妇私房菜厨艺进阶版>>

书籍目录

STAGE.1简单爽口 爸爸的厨房

- 01蒜蓉辣椒酱
- 02家常酸辣粉
- 03凉拌酸甜黄瓜
- 04凉拌蒜薹丝
- 05米椒蒸山药
- 06清蒸蒜香小鲍鱼
- 07酸辣藕丁
- 08酸辣黄瓜
- 09苦瓜炒香肠
- 10黄瓜香干
- 11大碗长豆角
- 12下饭椒脆
- 13剁椒蒸芋头
- 14菌香萝卜汤
- 15顺风耳炒香干
- 16嫩豆腐蒸蛋

STAGE.2健康小炒 温暖的关心

- 01蛋炒粉
- 02芦笋酸菜炒饭
- 03茄子炒豆角
- 04家常辣椒炒肉
- 05皮蛋拌豆腐
- 06手撕卷心菜
- 07沙锅孜然土豆片
- 08腐乳荷豆丝
- 09豆豉鲮鱼油麦菜
- 10小炒什锦牛百叶
- 11肉泥芋丝
- 12鱼滑酿青椒
- 13小炒回锅肉
- 14小炒金钱蛋
- 15凉薯肉片

STAGE.3 家常小菜 漂泊的归属

- 01香辣凉面
- 02香油刮凉粉
- 03红烧冬瓜
- 04特色大盘花菜
- 05老姜肉片汤
- 06腐乳空心菜
- 07培根茄子煲
- 08秘制烤排
- 09酸辣鸡胗
- 10扑豆角炒藕丝
- 11皮蛋炒牛肉

<<新媳妇私房菜厨艺进阶版>>

12鸡茸玉米汤

13酒酿橘露汤圆

14清汤牛腩米粉

15羊肉沙锅粉

16扑豆角烧排骨

17香芹炒牛舌

STAGE.4 美味升级 浓浓的爱意

01葱香椒盐虾

02香辣炸鸡条

03口味鸭胗

04红烧啤酒鸡

05海陆双拼煲仔饭

06姜蒜炒蚬

07爆炒双脆

08爆炒辣子鸡

09海带绿豆排骨汤

10三文鱼头蛋汤

11家庭麻辣香锅

12辣烤八爪鱼

13口水鸡

14辣味粉蒸肉

15韭香春卷

16番薯糯米小丸子

STAGE.5 异域风味 海外有个家

01泰式牛肉沙拉

02泰国丛林咖喱汤

03泰国薄荷鸡肉沙拉

04越南鲜虾米卷

05越南油炸春卷

06越南牛排粉丝沙拉

07马来西亚叻沙

08印尼炒饭

09日式加药御饭

10日式炸干贝香菇

11日式炸豆腐

12日式醋渍萝卜丝

13鲜虾蔬果沙拉

14法式香草烤羊排

15摩洛哥肉桂三文鱼

16鱼丸蛋丝羹

<<新媳妇私房菜厨艺进阶版>>

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>