

<<808例新款家常菜>>

图书基本信息

书名：<<808例新款家常菜>>

13位ISBN编号：9787537535670

10位ISBN编号：7537535671

出版时间：2007-10

出版时间：河北科学技术出版社

作者：轩宇鹏

页数：292

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>

## <<808例新款家常菜>>

### 前言

随着生活水平的不断提高，人们在解决温饱以后，更加注重吃出健康、吃出营养、吃出品味、吃出花样。

为满足广大家庭、烹饪爱好者和年轻厨师的需要，我们精心编写了这本《808例新款家常菜》。

本书按照菜肴的烹调技法分为熘爆炒、焖烧烩、炖煮煨、烤熏蒸、煎炸、汆涮、蜜汁拔丝、炝拌、煲汤、微波炉十大类，共800余例美味佳肴。

本书面向大众，选用常见的原材料，采用常用的烹调技法，方便读者做出不平常的美味菜肴。

为了照顾不同口味的读者，书中所列出的800余例菜肴，包含了大江南北和不同民族的传统菜肴及风味小吃。

同时，本书在编写过程中也对菜肴的营养价值给予了充分的关注，以便符合新世纪“健康、营养”的饮食观念。

本书以中、低档菜肴为主，并适当地选编了一些高档菜肴，作为满足广大家庭节假日、会客、喜庆时设家宴之需。

对于本书菜肴主料和辅料的用量和品种，读者可以根据季节变化、蔬菜品种、口味要求、调味品情况等作适当调整。

由于水平有限，书中定有不妥之处，敬请广大读者指正。

## <<808例新款家常菜>>

### 内容概要

《808例新款家常菜》是按照菜肴的烹调技法分为熘爆炒、焖烧烩、炖煮煨、烤熏蒸、煎炸、汆涮、蜜汁拔丝、炆拌、煲汤、微波炉十大类，共800余例美味佳肴。

《808例新款家常菜》面向大众，选用常见的原材料，采用常用的烹调技法，方便读者做出不平常的美味菜肴。

为了照顾不同口味的读者，书中所列出的800余例菜肴，包含了大江南北和不同民族的传统菜肴及风味小吃。

同时，《808例新款家常菜》在编写过程中也对菜肴的营养价值给予了充分的关注，以便符合新世纪“健康、营养”的饮食观念。

《808例新款家常菜》以中、低档菜肴为主，并适当地选编了一些高档菜肴，作为满足广大家庭节假日、会客、喜庆时设家宴之需。

## &lt;&lt;808例新款家常菜&gt;&gt;

## 书籍目录

熘爆炒类滑熘里脊熘腰花熘面筋熘鸭心糖熘豆腐滑熘牛肉焦熘苹果醋熘茭白焦熘菠菜醋熘白菜熘鱼卷  
 醋熘肉片尖椒熘肝片水熘虾仁熘萝卜丸子糟熘肉片熘鱼片焦熘鸡条糖熘地瓜糖熘土豆丸子爆双丁干爆  
 豌豆火爆茄片油爆肠芫爆鱿鱼卷油爆羊肚宫爆鸡丁葱爆鸭片宫爆肉丁油爆鱿鱼宫爆笋丁宫爆土豆宫爆  
 肉花酱爆羊肉丁葱爆羊肉宫爆鲜贝酱爆鸡丁酱爆茄子酱爆笋丁爆炒鳝鱼片盐爆蘑菇熟爆肉片酱爆双丁  
 盐爆羊肚芫爆鸭肠葱爆海参生爆肉片炒青椒炒黄豆芽鱼香茄子炒青菜家常豆腐炒萝卜糖醋辣白菜炒苋  
 菜香菜肉丝家常白菜心炒莴笋海米油菜菠菜炒粉丝炒三丁木樨香椿炒银针酸辣土豆丝熘炒白萝卜菠菜  
 油豆腐干炒苦瓜炒素三丝炒土豆丝炒菠菜干炒肉丝炒芹菜芹菜炒牛肉青椒炒肝丝滑炒豆腐滑炒里脊苦  
 瓜炒鸡片炒肉渍菜粉木樨瓜片芹菜苦瓜炒肉丝油菜炒香肠蒜黄炒腊肉蒜苗炒肉丝青椒炒肉丝蒜苗炒鸡  
 蛋炒茄丝麻辣笋条清炒虾仁白雪虾仁鱼香肉丝鱼香莴笋丝香菇炒腐皮黄瓜炒子虾番茄炒鸡蛋木樨尖椒  
 木樨肉木耳炒肉荔枝肉片京酱肉丝麻婆肉丝山药炒肉片姜丝肉金针鸡丝尖椒炒羊血炒南瓜花仁肉丁酸  
 辣鱿鱼干煸牛肉干煸四季豆塌菜炒肉片红糟肉片干煸鳝鱼丝香辣雪里蕻回锅肉焖烧烩类红焖鸡块焖羊  
 肉片黄焖排骨红焖肘子茄汁焖鸡黄酒焖肉红焖猪蹄红枣焖羊肉豆瓣焖羊肉红小豆焖鲤鱼红焖整鹅黄焖  
 鸡翅油焖香菇酱焖鸡腿栗子黄焖鸡油焖白菜心辣焖生鸡红焖鲤鱼酱焖茄子蜜焖土豆球烧焖牛肉西红柿  
 焖牛肉黄焖牛肉丸焖芸豆油焖冬笋油焖茭白红烧冬瓜黄焖兔肉蜜焖山药土豆烧蹄髈红烧茭白红烧肉红  
 烧排骨萝卜烧牛肉红烧带鱼土豆烧牛肉干烧白菜海米烧油菜葱烧豆腐海带烧肉酱烧苦瓜白烧菜花红烧  
 鲤鱼肉片烧茄子葱烧蹄筋葱烧肚条红烧酥肉虾子烧莴笋烧羊肚烧肥肠烧腐竹红烧狮子头红烧凤爪辣烧  
 豆腐条烧双蓉丸子蒜烧野兔辣烧牛肉干烧大虾烧二筋烩全羊红腐乳烧肉烩腐衣鸡皮烩菜花素烩豆腐烩  
 肥肠烩鸡丝豌豆烩银丝笋烩肚丝烩三丝蛋烩豆腐番茄烩腐衣肉丁烩腐衣烩鲜蘑烩双耳朵烩豆腐烩里脊  
 丝海米烩菜心炖煮煨类炖牛肉肉末炖蛋清炖肘子清炖羊肉清炖猪蹄红炖羊头.....烤熏蒸类煎炸类余涮  
 类蜜汁拔丝类炆拌类煲汤类微波炉菜

<<808例新款家常菜>>

章节摘录

红焖肘子主料 肘子1个(约750克)。

辅料 油、酱油、盐、糖色、淀粉、葱段、姜块(拍松)、花椒、大料、白糖、味精、汤各适量。

做法 将肘子皮面刮洗干净,煮至八成熟时捞出,剔出骨棒,皮面抹上糖色,肉面切成深而不透的大十字花刀。

坐勺加油,烧至八成熟时将肘子皮朝下放入油中,盖上盖,炸呈火红色时捞出,控净油。

将肘子皮朝下,放入汤盘内,放入酱油、盐、白糖、花椒、大料、葱、姜、汤适量,上屉蒸烂取出,把肘子扣入另一盘内,汤控入勺里,加味精、盐调好口味,用水淀粉勾芡,浇在肘子上即可。

特点 色金红,香、烂、可口不腻。

<<808例新款家常菜>>

编辑推荐

《808例新款家常菜》：最好吃的808例 家常菜 天天新营养第一口感十足著名烹饪美食专家联合推荐

<<808例新款家常菜>>

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>