

<<家常烧烩菜>>

图书基本信息

书名：<<家常烧烩菜>>

13位ISBN编号：9787538447545

10位ISBN编号：7538447547

出版时间：2010-10

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：张恩来 编

页数：159

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>

<<家常烧烩菜>>

内容概要

俗语说：“山珍海味千般好，不及家常日日鲜。

”家常菜是随家而生，随食而存，随吃而在，它所透射出的是家庭厨房的浓郁芬芳，所反映的是家庭生活的情深意长！

本书不仅对家庭常用的烹饪技法加以重点讲解，还精选了近300款菜例供您选择习作。

书中所选菜例原料取材容易、操作简便易行、营养搭配合理，每道菜肴不仅配有精美的成品图片，更是针对一些重点菜例加以多幅步骤分解图示予以说明，让您能够一目了然、快速掌握，烹调出色香味形俱佳且营养健康的家常美食。

<<家常烧烩菜>>

作者简介

张恩来，20世纪80年代正式进入餐饮行业，在多家星级酒店如喜来登大酒店、水晶宫饭店、中华御膳集团工作，并陆续在多家报刊及杂志上发表了数十篇关于中国烹饪研究的论文。

1996年在北京成立张恩来美食工作室，对中国的传统烹调文化进行深入挖掘、整理和研究，并开始出版

<<家常烧烩菜>>

书籍目录

蔬菜食用菌蟹肉烧蘑菇老厨白菜豆腐烧白菜鸭粒烩冬蓉三丝烩凉瓜开洋百合菜头烩咸肉豌豆烩鸡粒干贝烩丝瓜咖喱菜花海米烧菜花蓝花鱼肚蓝花冬笋鸡粥菜花肉丝烧金针奶汤干贝烧菜花鱼香茄条红烧茄子肉泥烧茄子烧酿茄子地三鲜辣味茄丝咸鱼鸡粒烧茄子粤式烩土豆瘦肉烧西芹三鲜烧茭白奶汤烩芦笋蘑菇烩腐竹鲜贝烩瓜球虾仁烩冬蓉雪花苋菜八宝烩冬瓜山药烩香菇冻菌烧白菜心红烧绍菜胆肉片烧口蘑蚝汁烧生菜魔芋鳝片烧竹笋雪魔芋鸡翅板栗香菇烧丝瓜蓝花松子芋头烧鸡蘑菇烧芋丸蛋黄松茸芥菜三鲜白玉干贝土豆烩带丝红蘑土豆片竹笋烧鸭海米烧冬瓜金钩烧白菜竹荪烩牛柳红烧三冬菠菜烩银耳香辣白菜条胡萝卜烧兔肉肉珠豌豆金钩四季豆鲜蘑烧白菜干贝卷心菜畜肉土豆烧牛腩酸萝卜烧肚条葱烧肉段烧里脊丝腐乳烧肉咸肉烧肚片凤凰烩肚烩丸子扒烧牛蹄筋红烧猪蹄葱烧猪蹄汤红烧肚片外婆烧肉冬菇烧肉红烧狮子头干烧肉玉竹烧猪心鲜笋烧排骨红烧肉豇豆金针烩肥牛冬瓜烩羊肉丸锅烧肘子青笋烧牛肉柱侯牛腩串烧牛肉丸海带牛肉块猪肘烩萝卜一品烧肚仁萝卜烧羊肉烧牛盒千层羊肉蛋蓉牛肉红烧牛尾牛腩烧芋头东坡肉九转大肠山药烧狗肉香菇烧狗肉金钩烧肉红烧兔肉鱼羊鲜香辣牛尾蹄筋烧菜心芸豆干烧兔肉毛芋烧野兔干烧牛肉片甜酱烧肥肠五香牛尾蚬子干烧肉烧元蹄红烧大排马莲肉葱烧羊蹄家常烧羊肉排骨烩莲藕红烧猪肝烧蒸扣肉客家羊肉肉末烩鱿鱼狗肉猪肚汤葱烧大肠三鲜烩牛鞭红烧牛鞭大葱烧蹄筋禽蛋豆制品红烧凤翅姜母鸡坛烧肥鸡红烧鸡胗泡酸菜烧鸡板栗烧鸡干烧鸭肠腐竹烧肚片淡菜鸡干蕨烧乌鸡捶烩鸡丝豆酱烧鸡烩鸭舌鱼香鸡茄煲大蒜烧鸡胗鸭肠烧豆腐雪菜烧鸭板栗烧鸭肥鸭烧茄花烧扒鸭条酱烧填鸭柠檬烧鸡球豆腐烩鸭血红烧鹅掌牛肝菌烩鸡爪栗子烧鸡块干贝烩豆腐口蘑烩豆腐什锦豆腐羹骨汤烩豆腐烧麻辣豆腐干贝云丝烩豆腐烩什锦鸭羹三色豆腐羹豆腐烩毛豆鲜虾烩豆腐香芋烧竹鸡烧冻豆腐腐竹烧肚尖软烧豆腐烩鸭掌烧鸡蛋肉片烧豆腐烩豆干虾蛄烩豆腐豆腐烩双菌蛋黄烧豆腐白条虾仁烩豆腐红烧豆腐丸子海米烧豆腐葫芦烧豆腐春虾烧豆腐葱烧豆腐烩豆腐丁猪肉末豆腐炭烧豆腐笋干老鸭三鲜烩豆腐蚝油鸡脯蛋黄烧黄瓜神仙蛋鸡皮蘑菇笋干香鹌肉片烧腐竹水产锅烧鲈鱼烧荔枝鱼白汁鲤鱼老烧鱼粉皮辣鱼糟烧鱼块五香烧带鱼烩酸辣鱼丝豆瓣鲫鱼红烧开片鱼虾肉烩豆腐蒜香鲑鱼洋葱烧海参豆酥鲳鱼红烧大鱼头野山菌烧扇贝银丝海参豆酱烧牡蛎烩三丝海参红烧鳊鱼头浓汁鳕鱼烩松茸鲜鱿烩菠菜红烧鱼翅灵菇烩鱼翅大蒜烧鲑鱼咸鱼鸡粒烩豆腐辣烧鲑鱼茄子黄鱼粉丝红烧头尾螺蛳烧肥肠蟹黄海参红烧鳊鱼冬笋烧海参红烧甲鱼香辣田鸡腿肉片海参烩鱼片莼菜葱烧海参三丝烩鱼肚菱角烧牛蛙虾子京葱海参竹笋烩三元泡菜跳水虾南烧虾丁酸菜烧鱼肚旺旺牛蛙煲烩什锦鳕鱼豆豉划水鸡丝烧鱼肚河蟹烩南瓜鲫鱼烩豆芽刀鱼菜心烧豆腐红烧鳗鱼韭黄烩黄鳝草鱼烧豆腐

<<家常烧烩菜>>

章节摘录

插图：净锅置火上，加入少许色拉油烧至六成热，下入葱末和姜末炆锅出香味。
烹入绍酒，加入清水（约750克）并用旺火烧沸，倒入焯烫好的牛肉蓉。
撇去浮沫，转小火烧烩几分钟，加入精盐、味精、胡椒粉调好口味。
用水淀粉勾薄芡，慢慢淋入打散的鸡蛋液，边倒边顺同一方向搅拌成浓糊。
再淋入香油推匀，出锅盛入汤碗即成。

<<家常烧烩菜>>

编辑推荐

《家常烧烩菜(详步图解版)》：300款精选家常菜600幅步骤分解示意图，13亿中国人健康饮食的新选择，营养美味，好学易做，一看就会。

<<家常烧烩菜>>

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>