

<<百变家常菜>>

图书基本信息

书名：<<百变家常菜>>

13位ISBN编号：9787538451740

10位ISBN编号：7538451749

出版时间：2011-6

出版时间：夏金龙 吉林出版集团,吉林科学技术出版社 (2011-06出版)

作者：夏金龙 编

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>

## <<百变家常菜>>

### 内容概要

《百变家常菜》分为蔬菜食用菌；畜肉；禽蛋豆制品；水产品主要包括：榄菜四季豆；炒白菜三丝；腐乳炒空心菜等。

全书结构严谨，内容新颖，图文并茂，注重理论阐述与实践操作的结合、艺术创意与表现技法的结合，有较强的科学性、实用性和操作性。

《百变家常菜》分为蔬菜食用菌；畜肉；禽蛋豆制品；水产品。

主要包括：榄菜四季豆；炒白菜三丝；腐乳炒空心菜等。

## &lt;&lt;百变家常菜&gt;&gt;

## 书籍目录

Part 1 蔬菜食用菌 榄菜四季豆 炒白菜三丝 腐乳炒空心菜 茭白炒双菇 腊肉炒苦瓜 夏果露笋鲜带子 蒜蓉西蓝花 清炒魔芋丝 山药炒蚬仁 肉丝烧金针 杭椒炒虾皮 豆腐烧白菜 豌豆烩鸡粒 鱼香茄条 三鲜烧茭白 肉片烧口蘑 八宝烩冬瓜 奶汤烩芦笋 鲜蔬天妇罗 烧竹笋 菠菜烩银耳 香煎藕饼 煎土豆饼 炸萝卜丸子 余丸子白菜 煎酿丝瓜 炸洋葱 什锦酿南瓜 油煎茄片 如意白菜卷 炒蕨根粉 上汤白菜 麻酱茄子 肉丝炒空心菜 百花酿北菇 金银蒜蒸南瓜 Part 2 畜肉 糖醋里脊 西芹肚丝 芫爆里脊丝 滑蛋牛肉 咸肉烧肚片 肉丁炒黄瓜 熘腰花 葱爆羊肉片 青笋炒牛肉 土豆煲牛腩 烩丸子 红烧猪蹄 红烧狮子头 金针烩肥牛 排骨烩莲藕 烧蒸扣肉 蛋蓉牛肉 大葱烧蹄筋 干炸肉段 芝麻里脊 萝卜肉 煎串肉 炸茄饼 软炸牛脊 家常蒸五花 炸板肉 咸烧白 蒜泥羊排 竹叶蒸子排 绣球肉丸子 Part 3 禽蛋豆制品 油爆鸡丁 鱼香鸡茄煲 腊鸭肠炒芥蓝 青椒炒鸭肠 芹菜炒豆干 火爆鸭心 素炒辣豆丁 木樨豆腐 农家豆腐 红烧凤翅 酱烧填鸭 牛肝菌烩鸡爪 笋干老鸭煲 骨汤烩豆腐 烧麻辣豆腐 酥香鸭块 笋干香鹌煲 茶香子鸡 鸡脯松花卷 蒜香鹅翅 椒盐鸭舌 Part 4 水产品 烩酸辣鱼丝 汾香鱼头 鲫鱼煮豆芽 笼蒸螃蟹 韭黄烩黄鳝 南烧虾丁 油爆鱼仁 三色龙虾 竹香鳊鱼粒 锦绣响螺片 葱姜炒蟹 芦笋虾球 辣炒蛤蜊 芫爆墨鱼花 青韭鱿鱼丝 红烧鳊鱼 捶熘凤尾虾 五香烧带鱼 炸芝麻虾排 野山菌烧扇贝 灵菇烩鱼翅 香煎大虾 葱烧海参 泡菜跳水虾 清蒸鲈鱼 炸芝麻鱼片 炸银鱼排

<<百变家常菜>>

章节摘录

版权页： 插图： 鱼香鸡茄煲 1 净鸡腿洗净、剁成小块，放入碗中，加入酱油、绍酒、淀粉腌渍10分钟；茄子去蒂，削去外皮，改刀切块。

2 锅中加八色拉油烧至六成热，放入鸡腿炸呈金黄色，捞出沥油，待锅内油温升高后，再放入茄子块冲炸至软，捞出沥油。

3 锅中留少许底油烧热，先爆香姜末、蒜末，再放入鸡腿、茄子，加入酱油、绍酒、辣豆瓣酱、白糖、米醋和适量清水，旺火烧沸后转小火烧焖约10分钟至浓香，然后用水淀粉勾芡，撒上葱花即可。

腊鸭肠炒芥蓝 1 芥蓝去根，削去老皮，洗净，斜刀切成小段，放入碗中，加入少许精盐拌匀，腌渍5分钟；腊鸭肠用清水浸泡并洗净杂质，切成小段，放入沸水中略焯一下，捞出沥水；白糖、胡椒粉放入碗中，加入100克清水调匀成糖汁。

2 锅置火上烧热，加入色拉油烧至六成热，先下入姜末炒出香味，再放入芥蓝段快速翻炒至刚熟，然后加入腊鸭肠段煸炒片刻，烹入绍酒，倒入调好的汤汁快速炒拌至入味，再加入精盐炒匀，用水淀粉勾薄芡，出锅装盘即可。

<<百变家常菜>>

编辑推荐

《百变家常菜》由吉林科学技术出版社出版。

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>