

<<爱心家肴>>

图书基本信息

书名：<<爱心家肴>>

13位ISBN编号：9787543612679

10位ISBN编号：7543612674

出版时间：2005-2

出版时间：青岛出版社

作者：张绪华 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>

## &lt;&lt;爱心家肴&gt;&gt;

## 前言

小时候，物质条件匮乏，几乎每家都一样，平时难得炒菜。

所以，谁家来了客人，准保半个村落都知道，从院墙里飘出的香味，在那贫穷的村落里飘飘悠悠地传得格外远。

现在，即使赴过一个水陆杂陈的宴席，过不多久也就没什么印象了，可小时候吃过的几道家常菜，倒总是叫人觉得回味无穷。

记得有一年好久没吃炒菜了，整天的窝窝头就咸菜。

忘了那天是什么节日，母亲炒了一锅茄子，只放了一点儿肥肉，最后还加了一些青辣椒，味道那个美啊，真是觉得过瘾。

现在到饭店里去红吃烧茄子，怎么也吃不出当时的味道，只是自己学着母亲的做法做，才依稀有点当初的味道。

也许是巧合，也许是潜意识作怪，也许是上苍要弥补我饥肠辘辘的童年，使我跟菜谱结了缘。

我策划、责编的“爱心家肴”已出版了四十多种，深受广大读者欢迎，我也耳濡目染地成了半个厨师，照着书做的几道菜，如拔丝地瓜、剁椒鱼头什么的，还深受我儿子的欢迎呢。

为什么想起了童年来呢？

因为即将出版的这本“爱心家肴”，都是老百姓饭桌上的家常菜。

现在每天可以选几道做出来，当一顿丰盛的晚餐。

可就是这些主料常见、做法简单的家常菜，那时竟一年吃不了几次，能不令人有今昔之叹！

这一百道家常菜，从全国搜集，兼顾南北风味，融合东西口感，可各从口味，各取所需，丰富自家的餐桌。

这些菜的主料都是菜篮子里常见的，无非鸡鸭鱼肉、青菜黄瓜而已；这些菜的配料也是厨房常备，无非油盐酱醋、葱姜蒜芫而已……民以食为天，这是我们的老祖宗讲的，实在是亘古不变的至理名言。

此言至少包含两层意思，其一，人无论如何得填饱肚子；其二，条件好了之后如何填好肚子。

只求温饱的日子一去不复返了，我们餐桌上的家常菜也得好好调剂调剂了。

夜已经深了，肚子有点饿了，翻着这本书的清样，看着一道道诱人的菜名，香味似乎悠悠地飘了出来

……

## <<爱心家肴>>

### 内容概要

这些都是老百姓餐桌上的家常菜。  
别以为家常菜就那么好烹制了，其实，如果你不用心去制作，即使再简单的菜，做出来也没有用心去做做出来的好吃。  
该书用图文并茂的介绍方法，为每道菜肴写下了用料、做法、菜品特点等内容。  
如果你是个厨房新手，如果你热爱生活，那本书是你不可不看的书本。

## &lt;&lt;爱心家肴&gt;&gt;

## 书籍目录

清拌黄瓜凉拌藕片酸辣白菜四川泡菜酸辣土豆丝海米冬瓜番茄炒蛋红烧茄子家常豆腐麻婆豆腐文思豆腐砂锅老豆腐桑莲献瑞清汤冬瓜燕双鲜拌金菇护国菜雪菜炒冬笋松仁玉米菠菜蛋汤干煸芸豆奶汤素烩三丝春卷拔丝地瓜蛋蓉玉米羹五彩紫菜汤酸辣汤白斩鸡宫保鸭丁花椒鸡丁棒棒鸡花椒鹅块荷香一品鸭太白鸡贵妃鸡翅东安鸡栗子炒鸡香菇鸡块花雕鸡酱爆兔肉丁什锦肉丝拉皮肉皮冻酱牛肉四喜丸子夫妻肺片无锡肉骨头回锅肉手把羊肉东坡肉水煮牛肉山东蒸丸奢香玉簪干菜焖肉福禄肘子商芝肉金陵丸子酸菜炒牛肉香菇里脊粉蒸排骨葱爆羊肉苜蓿肉蚝油牛肉腰花木耳汤鱼香肉丝京酱肉丝香菠咕唠肉红烧肉水氽肉丸咖喱牛肉美极肉干油爆海螺爆氽鱼块天下第一菜锅爆黄鱼糖醋鲤鱼爆竹鱼菊花鲈鱼黄鱼羹三丝黄鱼卷凉拌蜇皮比翼连理熘鱼片小炒鱼西湖醋鱼汤大玉鸡汤鱼卷吉利虾翡翠虾仁砂锅鱼头豆腐香脆银鱼鸳鸯珍珠汤剁椒鱼头炸黄花鱼五香熏鱼清蒸加吉鱼软炸虾仁葱姜焗蟹酸菜鱼油爆双花清炖鱼清汤全家福

<<爱心家肴>>

章节摘录

插图：

<<爱心家肴>>

编辑推荐

《爱心家肴:百姓餐桌上的100道家常菜》：用爱做好菜，用心烹佳肴，吃出健康，吃出营养。

#### 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>