

<<一定要做给爱人的家常菜536例>>

图书基本信息

书名：<<一定要做给爱人的家常菜536例>>

13位ISBN编号：9787811204896

10位ISBN编号：7811204894

出版时间：2008-12

出版时间：汕头大学出版社

作者：宿春君，李文静 编著

页数：194

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>

<<一定要做给爱人的家常菜536例>>

内容概要

柴米油盐的平和生活：由浪漫的恋爱迈入婚姻的殿堂，生活不再只有花前月下的卿卿我我了，而是多了份柴米油盐的琐碎和平实，汤汤水水、锅碗瓢盆的交响曲才是生活永恒的旋律！

厨房带来的温馨和浪漫：一个没有厨房的家不是完美的家。

当你拖着疲惫的身体下班了，回到家里还是冷锅冷灶的没有一点儿生气，要么是出去找饭吃，要么就将就一下吃泡面，这样的家怎么能是一个理想的港湾？

谁不想与爱人其乐融融地共享晚餐？

谁不想享受厨房带给两个人的温馨和浪漫？

不经意的一个眼神、一个笑容、一句爱的叮咛，都是如此的体贴和美好。

用心烹饪的菜肴是真摯的关怀：相信每一个懂得生活、心中有爱的人都会爱上厨房，迷恋厨房！一道用心烹饪的菜肴，是发自肺腑的关怀，如同一份甜美的爱情，能永远让人感动铭记。

<<一定要做给爱人的家常菜536例>>

书籍目录

增强免疫力 糖醋里脊 东坡肘子 红烧蹄筋 回锅肉 狮子头 木樨肉 清汤牛肉 四喜丸子 西兰花炒肉 芥蓝炒牛肉 肉末苦瓜 腊肉炒蕨菜 炸兔肉 大蒜全鸡盅 红烧鸡块 姜汁烧鸡 鸡蛋炒西葫芦 百合虾仁 龙井虾仁 番茄鱼 干炸带鱼 香煎银鳕鱼 西湖醋鱼 鱿鱼卷 糟香螺 炸藕盒 凉拌蕨菜 凉拌海带 凉拌木耳 拍黄瓜 黄豆拌雪菜 洋葱炒土豆 西红柿炒豆角 油焖笋 地三鲜 地鲜三珍 红烧茄子 番茄烧豆腐 红油豆腐 炒玉米粒 菠菜鸡蛋汤 牛肉胡萝卜汤 冬瓜鸡爪汤 鱼头豆腐汤 冬瓜鸭架汤 蛋皮海带汤 银花山楂汤 海鲜粥 麦片粥 黄花鱼粥 增强体力 蒜泥三丝 蒜泥白肉 黄瓜拌猪耳 蚂蚁上树 陈皮肉丸 水煮肉片 清炖羊肉 沙锅白肉 苦瓜肥肠 农家小炒肉 红参山药肚 东北乱炖 吉利丸子 板栗烧鸡 白斩鸡 棒棒鸡 杭州卤鸭 苹果蒸蛋 洋葱炒鸡蛋 鸡蛋炒虾仁 鱼羊鲜 番茄鱼片 福州鱼丸 凤尾虾排 天下第一菜 芦笋炒墨鱼 山楂墨鱼花 椒鱼豆腐 鲜虾粉丝 炸河虾 西红柿茄条 香菇烩丝瓜 醋熘白菜 参须莲子汤 白萝卜牛腩汤 金针木耳瘦肉汤 豆腐生菜肉丝汤 鱼头香菇汤 栗子粥 红枣粥 姜葱粥缓解压力 牛肉冻 糖醋排骨 榨菜炒肉丝 莴笋炒肉 珍珠丸子 姜汁肚片 五彩肝尖 白切羊肉 雪梨肘子 萝卜牛腩煲 宫保鸡丁 可乐鸡翅 青椒炒鸡蛋 云片鲜贝 酸菜鱼 清蒸草鱼 红烧带鱼 清蒸鲫鱼 栗子烧鳗鱼 鳊鱼煲 金针菇炒鱿鱼丝 油爆海螺 海鲜粉丝煲 凉拌茭白 蒜泥豇豆 拌海带丝 三丝蒜苗 宫保百合四季豆 茭白蚕豆 百合炒芦笋 木耳炒腐竹 清炒油麦菜 韭菜盒子 水煮白菜 鱼香白菜 胡萝卜炒毛豆 蕨菜核桃仁 参藕炖南瓜 刀豆肉片汤 银耳枸杞汤 鲍鱼萝卜汤 绿豆南瓜汤 绿豆粥 猪血粥 梨粥 芹菜香菇粥 鲫鱼扁豆粥 滋阴壮阳 夫妻肺片 红烧牛鞭 无锡排骨 肉末豆腐 木耳羊肉片 孜然羊肉 水晶牛肉 凉拌牛肉 尖椒肥肠 苦瓜炒肉丝 怪味腰花 核桃鸭子 青椒炒鸭片 花生拌鸭胗 毛血旺 苦瓜炒鸡蛋 韭菜炒鸡蛋 腰果虾仁 油焖大虾 干烧大虾 三鲜芦笋 韭菜炒墨斗 麦冬甲鱼 虾子海参 红椒拌藕片 琥珀冬瓜 柴把山药 素什锦 萝卜羊肉汤 菠菜海鲜汤 甲鱼汤 牛肉粥 延缓衰老 芹菜炒牛肉 洋葱炒牛肉 蘑菇烧牛肉 胡萝卜炒肉 香菇炒肉 山药炖排骨 猪肉炖白菜 香菇木耳炒猪肝 木耳肝片 鸡粒玉米 蜜汁鸡翅 蒜香鸡翅 香辣凤爪 山药炖鸭 枸杞鹌鹑蛋 番茄炒鸡蛋 丝瓜炒鸡蛋 芹菜炒鸡蛋 水煮鱼 剁椒鱼头 清蒸福寿鱼 清蒸鳕鱼 红烧平鱼 韭菜炒虾仁 番茄拌生菜 五香蚕豆 甜酸山药 姜汁菠菜 凉拌苦瓜 酸梅藕片 蒜蓉空心菜 海带烧豆腐 家常豆腐 五彩核桃仁 沙锅炖豆腐 咖喱豆腐 蚝油生菜 多彩芦笋 炒南瓜 鱼香茄子 清炒空心菜 萝卜海带丝 海米冬瓜 蜜汁南瓜 丝瓜炒毛豆 胡萝卜炒冬菇 香菇烧豆腐 烧冬瓜 炒笋片 鱼香菠菜 蒜香茄子 海鲜汤 南瓜牛肉汤 枸杞牛肝汤 人参莲子汤 番茄排骨汤 菠菜金针瘦肉汤 白菜豆腐汤 萝卜排骨汤 蛤蜊豆腐汤 首乌鸡汤 南瓜粥 桂圆粥 红薯粥 藕汁糯米粥美容养颜 黄豆猪蹄煲 鱼香蹄花 冬瓜排骨 雪菜土豆炒肉 水晶皮冻 芋头烧牛肉 牛肉炖柿子 银萝牛腩 肉丝拌粉皮 花生兔肉丁 番茄鸡块 竹笋鸡丝 椰奶鸡块 玫瑰蛋羹 银耳炖木瓜 炒双菇 韭菜炒豆芽 蜜汁土豆丁 素炒菜花 香干炒芹菜 西芹花生米 清炒豌豆苗 沙锅豆腐 金沙冬瓜条 菠菜炒木耳 番茄烧丝瓜 素烧丝瓜 炒卷心菜 什锦果乳 红酒雪梨 糖拌西红柿 脆口三色 炒藕片 京糕梨 肉片油菜汤 姜丝鲜鱼汤 黑木耳红枣汤 番茄豆腐汤 绿豆海带汤 莲枣汤 木瓜汤 杏仁雪梨汤 皮蛋鱼片汤 莲藕排骨汤 西红柿鸡蛋汤 丝瓜豆腐汤 木耳冬笋汤 麦片肉粥 柠檬粟米粥 猪蹄粥 蛋花粥 香蕉菠萝粥 南瓜小米粥 经期调理 菠菜炒猪肝 清蒸排骨 红枣炖牛肉 家常猪肝 姜蒜炒羊肉丝 菠萝烧鸡 老鸭煲 烩熟鸡丝 淮山炖乳鸽 苹果炖鱼 沙茶鱿鱼 溜鱼片 海带五香豆 凉拌菠菜 菠菜拌豆干 菠菜拌花生 上汤苋菜 益母草荷包汤 乌鸡汤 龙眼汤 金针鸡丝汤 乌梅红枣汤 干贝苋菜汤 菜卷青豆汤 枸杞兔肉汤 茯苓羊肉汤 紫米粥 鸡丝粥 羊肉粥 花生泥养血粥 姜葱粥 香菇牛肉粥 怀孕养护 东坡肉 鱼香肉丝 高升排骨 莲子煲猪肚 水晶羊肉 番茄牛腩 鱼香牛肉丝 炖乳鸽 人参炖鸡 口蘑鸡片 清炒虾仁 五彩鲜贝 干贝酱虾仁 青豆炒虾仁 醉虾 糖醋黄鱼 松子鱼 糖醋莲藕 糖醋鲤鱼 清炖鳝鱼 炒鳝丝 香菇油菜 炅黄豆芽 炒焖黄豆 板栗白菜头 奶油玉米笋 青笋金针菇 番茄炒菜花 雪菜炒冬笋 银耳雪梨 水果沙拉 松仁玉米 猪蹄瓜菇汤 鸽肉萝卜汤 番茄汤丸 首乌羊排汤 榨菜肉丝汤 黑豆鸡爪汤 银耳鸡肉汤 山药羊肉奶汤 奶白鲫鱼汤 金针菇猪瘦肉汤 猪肝粥

<<一定要做给爱人的家常菜536例>>

干贝鱼肉粥调节内分泌 牛腩炖黄花菜 羊肉炖冬瓜 天麻炖乌鸡 莲子银杏炖乌鸡 养心鸭子 香酥鹌鹑 鸡蛋沙拉 蛋黄炒南瓜 鸡蛋羹 茶叶蛋 红烧鲤鱼 核桃鳕鱼 香菇炖鳝鱼 清蒸武昌鱼 冰糖莲子 银耳莲子红枣羹 葱炒木耳 腐竹拌粉条 虾仁白菜 干煸豆角 香椿拌豆腐 拔丝苹果 菇笋胡萝卜 土豆炖南瓜 牡蛎紫菜汤 莲子百合汤 冬瓜海带鸭骨汤 紫菜冬菇肉丝汤 山药莲子汤 紫菜蛋花汤 鲫鱼豆腐汤 桂圆羊肉汤 红枣莲子粥 小米龙眼粥 黄花鱼粥 山药桂圆粥 西瓜冰粥 冰糖五色粥 健脾养胃消脂降压消除疲劳强身健体附录

<<一定要做给爱人的家常菜536例>>

章节摘录

插图：增强免疫力糖醋里脊原料：里脊400克。

调料：番茄酱50克，料酒、酱油、盐、糖、醋、面粉、清水、水淀粉、葱末、姜末、色拉油各适量。

做法：1.将里脊切成菱形块，用料酒、少许酱油和盐腌5分钟。

面粉中加等量清水搅成稠面糊，把腌好的里脊放进面糊里拌匀。

2.炒锅加油烧至七成热时，把裹上面糊的里脊放入油中炸成金黄色，捞出控油。

3.炒锅留底油，爆香葱末、姜末，放入适量番茄酱、盐、酱油、糖、醋，再加入少许水和水淀粉，搅匀煮开后，把炸好的里脊放入锅中翻匀，每块里脊上都裹上糖醋汁即可。

<<一定要做给爱人的家常菜536例>>

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>