

# 《巧厨娘最爱家常菜》

## 图书基本信息

书名：《巧厨娘最爱家常菜》

13位ISBN编号：9787543693999

10位ISBN编号：7543693992

出版时间：2013-7-1

出版社：青岛出版社

作者：圆猪猪

页数：268

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

# 《巧厨娘最爱家常菜》

## 内容概要

《巧厨娘最爱家常菜》共分为7个篇章：烹饪技巧篇、蔬菜篇、豆制品篇、肉类篇、禽蛋篇、水产篇及主食篇，以详细的步骤图进行详解，按食材分类，使检索更简便，您可以根据自己采购到的原料，寻找适合自家口味的做法，也可以根据精美的图片，去市场采购相应的食材。每道菜品都不仅有详细的步骤图，还配有详尽的文字说明，并有精心分析的制作关键、烹制时间及操作难度，全面解决您的难题，让美食的距离不再遥远！

# 《巧厨娘最爱家常菜》

## 作者简介

圆猪猪，一位热爱家庭、热爱美食的小主妇。曾任《食品与生活》杂志专栏作者，《贝太厨房》广州地区烘焙课老师。2007年开始在搜狐网开设个人美食博客“圆猪猪的小厨房”，目前访问量已突破1800万。2008—2010年连续三年荣获“搜狐十大美食家”称号。所编著《巧厨娘家常菜》荣获《出版人》2011年度全国十大生活类图书奖，新浪网2011年度生活类候选图书；所编著《巧厨娘妙手烘焙》为当当网、京东商城、亚马逊的最热卖美食图书之一。

## 书籍目录

### Part1 巧手慧心烹佳肴

烹饪技巧篇

常用刀功详解

常见食材的挑选及处理

常用烹饪技巧

厨房里的小妙招

常用调味料换算表

### Part2 清新爽口，齿颊留香

蔬菜、豆制品篇

拔丝地瓜

红薯玉米羹

干煸土豆条

炝拌土豆丝

荷塘小炒

山药养生汤

椒丝腐乳炒通菜

香卤萝卜

干煸芹菜

腌酸辣萝卜

培根腰果沙拉

蚝油焖南瓜

油焖茭白

豆角烧茄子

咸蛋黄烧茄子

咸鱼茄瓜煲

清炒莴笋丝

剁椒烧白菜

蛋酥卤白菜

白菜肉末粉丝煲

香菇白菜烧面筋

什锦炒白菜

砂锅娃娃菜

蒜蓉粉丝蒸娃娃菜

咸蛋肉碎蒸娃娃菜

虾皮拌菠菜

蚝油生菜

干煸菜心

白灼上海青

五彩三丝包菜

阿婆手撕包菜

香辣菜花

蒜蓉蒸丝瓜

凉拌黑木耳

鲍汁杏鲍菇

四喜烤麸

凉拌花生

茄汁黄豆

## 《巧厨娘最爱家常菜》

鸡蛋蒸豆腐  
脆皮豆腐  
川式家常豆腐  
海带嫩芽豆腐味噌汤  
焦熘豆腐  
榄菜肉末蒸豆腐  
烧双色豆腐  
韭菜烧豆腐  
蘑菇叮豆腐  
双丝炒豆干  
黄瓜拌豆皮  
麻辣豆干  
凉拌素鸡

.....

PART3 肉禽蛋、水产篇  
PART4 主食篇  
PART5 拿手绝活篇

## 《巧厨娘最爱家常菜》

### 章节摘录

版权页：插图： 椒丝腐乳炒通菜 原料水通菜（空心菜）250克 调料腐乳3块 腐乳汁1大匙 料酒1大匙 大蒜3瓣 新鲜红椒1颗 白砂糖1小匙 盐1/4小匙 鸡精1/4小匙 芝麻香油1小匙 做法1豆腐乳、腐乳汁放碗内，加入料酒、白砂糖，压成糊状。2通菜洗净，用手掰成段，尽量让每一段都有叶子。3烧热一锅水，加入少许盐、油，烧开后放入通菜氽烫40秒，沥净水。4炒锅放油，小火烧热，加入蒜蓉、红椒丝炒出香味。5保持小火，加入腐乳糊炒开，注意不要炒糊。6加入沥净水的通菜，调入鸡精、香油，大火快速翻炒至均匀裹上酱汁即可。制作关键1.通菜分为两种，一种叶茎都很细嫩，色泽比较鲜绿，叫水通菜；一种色泽为深绿色，根茎很老，不能和叶子一同炒，必须分开炒才好吃。本菜最好选择第一种。2.我用的腐乳是广合腐乳，本身有些甜味。也可以用其他的品牌代替。如果太咸，可加少许白糖。

# 《巧厨娘最爱家常菜》

## 编辑推荐

《巧厨娘最爱家常菜》看点：第一篇烹饪技巧篇，常用刀工、常见食材挑选及处理……都是圆猪猪多年潜心研究的结晶。更实用，更有效！第二篇蔬菜、豆制品篇，清脆爽口的蔬菜，营养丰富的豆制品，简单的食材，简单的调味，掌握制作关键，做出的味道就是不一样！第三篇肉禽蛋、水产篇，您也是肉食动物吗？无肉不欢的您是否为没有可口的肉食而苦恼？跟着圆猪猪起来吧，包您吃得心满意足！第四篇主食篇，粉、饭、饼、面……南方的特色，北地的风味，一定有您中意的那款！第五篇拿手绝活篇，花椒油、剁椒、高汤、泡菜……这些我们习惯买来使用的食材，原来可以自己制作的，而且风味更加浓郁哦！

## 《巧厨娘最爱家常菜》

### 精彩短评

- 1、书不错！内容丰富！很适合居家煮妇！
- 2、还行吧。不过还是希望每一道菜的原材料能更家常些，实用些。
- 3、平时自己家人可以吃的一系列菜品，有助于厨艺提升
- 4、圆猪猪做糕点的一本书经常用，对我来说比君之的烘焙书还要实用。这本书也是作者一贯的作风——实用不花哨，内容也细致，对做菜是非常有帮助的。
- 5、菜够多，做法挺详细，插图也很细致的。
- 6、先关注了圆猪猪的博客，里面不管是家常菜食谱、还是可爱小点心制作都简单易懂。即便是从来不下厨的人也能很快上手，送给朋友喂饱全家人的胃，何乐而不为。
- 7、菜谱里，对普罗大众来说，只推荐圆猪猪的，没有之一！
- 8、很厚一本，每道菜都配了好几张图片，很详细，看了书还有不明白的，还可以看视频，可以看到做菜的整个过程
- 9、里面各种菜都有，也容易学会。
- 10、果然是全彩的看起来才有feel
- 11、比她的第一本书更好，少辣多素，当然菜是完全不同的。国内也有这么细致精确的食谱，感觉好开心！
- 12、这是第二次购买圆猪猪的书了。她的前两本《巧厨娘家常菜》和《巧厨娘妙手烘焙》现在是我家翻看最多的书，几乎都被我翻烂了。每次做菜做点心都拿到厨房里对着看，书上都粘满了油，面粉类的。圆猪猪写书非常的用心，从精确的用料，到每个步骤的描述，到可能遇到的难题都有提到，每一步都有图片示范。最难得可贵的是，她教做的菜都是用最普通的材料做出最美味的菜肴，都是去菜场转一圈就能买到的食材。偶尔有些材料作者担心买不到，还提出了代替品。考虑到有的人家没有烤箱，细心的她还会另外写出用微波炉，平底锅代替的做法，真心是每个细节都为读者想到。喜欢圆猪猪，没有花俏的造型，没有昂贵的食材，她的菜都是最简单又充满家的味道，一直也永远的支持她。
- 13、没有必要买实体书。。。菜谱网上百度不就可以了吗。。。后悔啊后悔啊后悔啊。。。
- 14、书很好，物流很快，非常喜欢新年小礼品~谢谢
- 15、看到大家的评价才买的，真的性价比高啊，大家评价得都很真实很实在，这本书很值得收藏和学习，里面的步骤、方法写的很详尽很实在，容易读懂，而且是彩色铜版纸的，值得推荐
- 16、对于广东人，这本书的菜式都很合胃口，而且调料，食材都很容易买到
- 17、宝贝很安逸，很有用，每一个步骤都很详细，对于初学者很有用。



# 《巧厨娘最爱家常菜》

## 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：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)