

《香辣川菜精选全集》

图书基本信息

书名：《香辣川菜精选全集》

13位ISBN编号：9787122102447

10位ISBN编号：7122102440

出版时间：2011-5

出版社：化学工业

作者：董国成

页数：204

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

《香辣川菜精选全集》

内容概要

《香辣川菜精选全集》分为经典川菜和新派川菜两大篇，满足读者回味无穷、体验时尚的不同需求。每篇根据原材料的不同将其细分为凉菜类、热菜类、素菜类、水产类、肉菜类、汤煲类几大类，以精美的图片、详细的步骤介绍了各种菜肴的制作过程，每道菜还提供了操作关键，让读者掌握各种小窍门，材料易得，真正做到好学易做。

《香辣川菜精选全集》

书籍目录

上篇 经典川菜凉菜类怎样才能做好川菜/1西芹 椒麻西芹/1 花生碎拌西芹/1 姜末浇芹菜/1包心菜 四川泡菜/2 皮蛋包心拌三丁/2 麻酱椒油包心菜/2蒜薹 泡蒜薹/3 小米辣泡蒜薹/3 蒜薹末拌皮蛋/3莴笋 麻香莴笋/4 爽脆莴笋/4 花生酱拌莴笋/4竹笋 竹笋拌青菜/5 香炆竹笋/5 竹笋拌火腿/5冬笋 红油冬笋/6 脆拌冬笋/6 冬笋拌黑芝麻/6菜花 红油菜花/7 怪味火腿菜花/7 油泼双花/7野菜 腊肠拌野菜/8 红油野菜/8 野菜拌木耳/8木耳 水煮花生拌木耳/9 红肠末拌木耳/9 黑耳拌黄豆/9豆腐干 麻辣豆干/10 芹菜椒油豆干/10 醪糟豆干/10绿豆芽 糟味绿豆芽/11 辣妹子拌豆芽/11 蒜薹豆干炆豆芽/11豆角 凉爽小拌/12 姜汁豆角/12 小米辣泡豆角/12萝卜 酸辣萝卜/13 豆豉拌萝卜/13 辣酱拌萝卜/13茄子 麻酱红油茄子/14 山椒末拌茄子/14 美味茄片/14皮蛋 姜末花生皮蛋/15 川味皮蛋/15 尖椒蒜泥皮蛋/15花生 麻辣花生仁/16 豆干花生/16黄豆芽 辣椒拌豆芽/17 豆芽拌芹菜/17 豆芽萝卜拌火腿/17鸭头 辣味鸭头/18 泡辣椒鸭头/18 椒麻鸭头/18鸭脖 鸭脖拌黄瓜/19 辣椒面拌鸭脖/19 姜汁鸭脖/19鸭脚 花生碎拌鸭脚/20 泡椒鸭脚/20 卤味鸭脚/20鸭翅 川味卤鸭翅/21 菜帮蒜泥鸭翅/21 怪味鸭翅/21鸭 麻椒卤鸭/22 小米辣拌鸭/22豉 红油鸭/22鸭肠 香菜拌鸭肠/23 芝麻菜心拌鸭肠/23 红油鸭肠拌西芹/23鸭肝 川味拌鸭肝/24 菜心拌鸭肝/24 麻辣鸭肝/24鸡肉 棒棒鸡丝/25 口水鸡/25 川味熏鸡架/25 红油鸡块/26 盐水鸡/26 红油白斩鸡/26鸡肝 辣子拌鸡肝/27 鸡肝拌菜丁/27 老干妈拌鸡肝/27鸡胗 香葱拌鸡胗/28 泡椒卤鸡胗/28 麻辣鸡胗/28牛肉 麻辣牛肉丝/29 怪味牛肉/29 夫妻肺片/29牛肚 麻辣肚/30 辣子拌牛肚/30 山椒红油拌牛肚/30牛心 香菜拌牛心/31 牛心拌菜胆/31 麻辣牛心小拌/31牛百叶 麻辣牛百叶/32 百叶拌木耳山椒/32 葱白萝卜拌百叶/32蹄筋 麻辣牛蹄筋/33 牛蹄筋拌洋葱/33 黑芝麻蹄筋拌芹菜/33黄喉 麻辣黄喉/34 黄喉拌黑木耳/34 青瓜丝拌黄喉/34羊肉 辣椒拌羊肉/35 芥末羊肉块/35 香菜拌羊肉/35羊杂 麻辣羊杂/36 辣酱拌羊杂/36 菜心羊杂/36猪肉 蒜泥白肉/37 山椒拌肉片/37 辣子黄瓜拌猪肉/37猪肚 红油猪肚/38 猪肚木耳拌大葱/38 黄瓜拌猪肚/38猪心 葱末辣椒拌猪心/39 红油猪心拌冬笋/39 菜心拌猪心/39猪肝 川椒拌猪肝/40 黄豆碎拌猪肝/40猪腱子肉 辣拌腱子肉/41 木耳拌腱子肉/41 腱子肉拌山芹/41猪耳朵 红油猪耳朵/42 洋葱拌猪耳朵/42 麻辣猪耳朵/42猪大肠 香菜拌大肠/43 红油大肠/43 辣子拌大肠/43猪口条 麻辣口条/44 蒜泥口条/44 姜汁口条/44海蜇 辣子菜心拌海蜇/45 海蜇菜心拌百叶/45 肉片海蜇拌青菜/45虾仁 菜叶拌虾仁/46 凉瓜拌虾仁/46 醪糟虾仁拌青瓜/46海螺 姜丝拌螺片/47 红油麻辣螺片/47 螺片芹菜拌竹笋/47毛蛤蜊 青瓜拌毛蛤蜊/48 菠菜红油毛蛤蜊/48 姜汁辣子毛蛤蜊/48虾皮 辣椒皮蛋拌虾皮/49 虾皮青瓜拌洋葱/49 凉瓜拌虾皮/49草鱼 银牙炆鱼片/50 红油鱼片/50 姜末浇鱼片/50热菜类汤煲类下篇 新派川菜肉菜类素材类水产类附录

《香辣川菜精选全集》

精彩短评

- 1、学学做菜肴看着简单实属不易啊
- 2、书很精致，很实用。

《香辣川菜精选全集》

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