

《家常菜的诱惑》

图书基本信息

书名：《家常菜的诱惑》

13位ISBN编号：9787533540548

10位ISBN编号：7533540549

出版时间：2012-7

出版社：福建科技出版社

作者：《家常菜的诱惑:800道无法抵挡的下饭美味》编写组

页数：208

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

《家常菜的诱惑》

内容概要

《家常菜的诱惑:800道无法抵挡的下饭美味(升级版)》以大量精美的图片及详细的文字说明,通俗地介绍了近800道家常下饭菜的原材料及制作方法,包括猪牛羊肉、鸡鸭肉、海鲜、卤菜、汤羹等,还附了约200多个制作小提示、营养分析等。书中所提供的食谱均较容易制作,材料也很方便购买。这些菜让你不必每天伤脑筋想菜单,在锅碗瓢盆勺的丁当声中,轻松做出色香味俱全、让全家人啧啧称道、开怀大嚼的饭菜。

《家常菜的诱惑》

书籍目录

猪牛羊肉
鸡鸭肉蛋
鱼虾蟹贝
冷菜卤酱
汤羹
饭粥点心

《家常菜的诱惑》

章节摘录

版权页： 插图： 枸杞活鱼蒸豆腐 材料 鲈鱼1尾，老姜2片，青葱1根，家常豆腐1盒，枸杞1大匙 调味料 盐少许，米酒1大匙，蚝油1/2大匙，麻油1/2大匙 制法 1.鱼身洗净，两面剖斜刀，抹上盐和酒。 2.将豆腐切片铺在深盘底，上置鲈鱼，再放姜片与枸杞；待蒸锅水滚，放入蒸笼以大蒸8~10分钟，不揭盖用余热再焖10—15分钟。 3.将葱切丝，与蚝油一起放在蒸好的鱼上，迅速均匀地淋下滚热的麻油，趁热食用。

双味鱼 材料 桂花鱼2条，生粉适量 腌料 A（青椒丁、辣椒丁、菠萝丁各20克，松子仁40克，蒜泥10克），B（瘦肉丝40克，冬菇丝、冬笋丝各40克，姜丝、葱丝适量） 调味料 A（白醋1汤匙，糖30克，茄汁、辣酱油、生粉各1茶匙，山楂饼2片，鸡精1/2茶匙），B（酱油、蚝油、鸡精、生粉各1汤匙，盐1/4茶匙，糖1/2茶匙） 制法 1.鱼两面剖斜刀，扑上生粉，炸成金黄色盛起。 2.烧油爆香配料A之干葱，下A中余下配料炒匀，加入调味料A煮沸，再加入松子仁，在一条鱼上。 3.烧油，倒下配料B炒透，加入调味料B煮沸，淋在另一条鱼上。

《家常菜的诱惑》

编辑推荐

《家常菜的诱惑:800道无法抵挡的下饭美味(升级版)》教你烹制出最下饭的家常菜，不论你是苦恼晚餐吃什么的外食族，还是准备嫁作人妻的准新娘，都能在《家常菜的诱惑:800道无法抵挡的下饭美味(升级版)》中轻松学会烹饪下饭家常菜的基本知识与技巧，快来亲身体会做菜的乐趣吧！

《家常菜的诱惑》

精彩短评

- 1、菜品多 不难学 帮朋友买的 纸张很好
- 2、还行，反正不是我看
- 3、菜谱实用
- 4、还不错，图文并茂。妈妈看了很受启发。
- 5、女友给了她妈妈，她妈妈表示书不错.....
- 6、很喜欢，书内容很不错。
- 7、想当贤妻良母，就应多看此类书
- 8、菜很普通
- 9、不错、合适我的口味。
- 10、真心有诱惑力
- 11、800道无法抵挡的下饭美味》（
- 12、内容很容易懂，已经学会了一些，好评
- 13、哈哈，还是不会做菜。。。
- 14、纸张不怎么样，图片太暗 不是很喜欢
- 15、买了送老婆，每天回家就像下馆子。
- 16、新手建议就不要买了食材比较难凑

《家常菜的诱惑》

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