

《大众家常菜800》

图书基本信息

书名：《大众家常菜800》

13位ISBN编号：9787533528324

10位ISBN编号：7533528328

出版时间：2006-1

出版社：福建科学技术出版社

作者：赵国梁

页数：205

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

《大众家常菜800》

内容概要

厨房虽小，却在人们的日常生活中占据着重要位置。如何才能让人们摆脱紧张忙碌工作的拖累；重塑厨房生活的信心，体味健康、美味的私家厨艺？本书愿为你解此烦忧，为此我们精选大众家常菜肴800样，相信道道精选的美味，一定会吸引你的鼻窍，指挥你的双手，大开你的肠胃，滋补你的身体，丰富你的生活。

《大众家常菜800》

书籍目录

蓄肉猪肉与猪杂猪肉与猪杂粽香排骨 东坡肉啤酒焖肉蟹黄狮子头双味珍珠肉丸家乡扎肝京葱焯猪手
红焖蹄尖菠萝肉蜜汁樱桃肉软熘里脊丝洋葱烤仔排酱醉排骨酒香扎肉香炸肉卷虫草煲仔排果味肉排茶
菇烧排骨双脆里脊丝肚片烧粉丝肺片烧金瓜四鲜托猪手肉松金蒜仔酒香脆肠南乳稻香肉XO酱爆肥肠生
爆滑肉椒麻腰花蒜泥猪肚血糯仔排炸熘里脊香酥猪腰香烤卤肉椒盐发财手墨鱼猪肚沙锅清炸猪排豆芽
炒肉丝三鲜炒猪心响铃肉卷香辣小炒肉软油古老肉冬笋滑肉片筒骨南瓜葱烧猪蹄砂仁肚条莲百煨瘦肉
青椒里脊片山楂炒肉片青椒炒猪肝菠菜炒猪肝木耳烧腰穗白烧蹄筋牛肉与牛杂杭椒牛肠蒜蓉肥牛卷干
煨牛肉丝香草牛扒香酥牛肉卷过桥金牌肥牛一品赛熊掌清炖牛筋色拉牛排煎干煨牛四样油馓牛百叶竹
香牛肉粒黑芝麻牛柳火辣牛四宝金针牛肉煲黑椒牛扒核桃牛肉卷金瓜粉蒸牛肉红汁板栗牛筋水煮肥牛
碧绿牛鞭花牛柳爆牛肝菌京葱牛筋煲银耳牛腩煲茄汁牛舌香煎牛里脊青红椒炒牛肉.....

精彩短评

- 1、很齐全吧，不知道做起来难不难
- 2、中国素有美食王国的美称。中国的菜式花样繁多，层出不穷。在这个泱泱大国之中，颇具出名的“八大菜系”便有鲁菜、川菜、苏菜、粤菜、浙菜、闽菜、湘菜、徽菜。如果再额外加上京菜和鄂菜，即为“十大菜系”。作为中国的一个子民，我们也希望能够熟练掌握烧菜的技巧；我们也希望能够完美地展示厨艺的精湛；我们也希望为自己的家人呈上精美的餐点。让我们的餐桌分外精彩；让我们的味蕾分外激动；让我们的大众家常菜也有别样的风骚。

当然啦。光想光说是不能真正实现这样的美梦。我们需要有一本厨房工具书的引导；我们需要一本厨房工具书的借鉴；我们需要一本厨房工具书的开导。这里，我们可以从《大众家常菜800》这本书中学习相关的技巧；这里，我们可以从《大众家常菜800》这本书中体味做菜的学问；这里，我们可以从《大众家常菜800》这本书中提升自己的厨艺。

事实上，这本书的实用价值还是显而易见的。小小一本书，包容800种的大众家常菜。尽管我们每天需要有着三餐的需求，但是我们并不能够真正全面掌握如何做好三餐的要诀。那么，就让我们一起展开《大众家常菜800》，看看它是如何指点迷津的。其实，光看书的目录，我们就能很轻易地将800种的菜肴分类寻找。正可谓菜虽800种，分类却井然。编辑按照菜的种类，分别对应地归纳为如下的几种：蓄肉，禽蛋，水产，蔬菜冷盘，汤羹，炖品，火锅，主食。还真别说，如此精心地安排，让做菜的读者可以不费吹灰之力的情况下，现学现用地找到对应的菜品讲解。既不耽误时间，也不耽误做菜。一举双得，一箭双雕。假如真正全方位地掌握了这本书的全部做菜技巧，我们或许都可以一登厨神的宝座也在所不可。所谓的做菜其实就是举一反三，融会贯通；所谓的大众家常菜其实就是诸多精妙美食的淳朴版本。一旦真正地学会了书中的相关大众家常菜800，也许你也可以自豪地开设饭馆，经营买卖了。

与此同时，本书的另外一个精妙设计在于主角的登场：做菜的介绍。美味可口，色香味俱全的画面赫然配在菜谱的一侧。让人垂涎三尺的同时，更是跃跃欲试，挑战备菜的乐趣。哪怕就是菜谱，书中依次清晰地逐一讲解。从菜名，菜形，菜的原料，菜的制作方法和制作步骤无不罗列于文中。

是啊！正如书中所说：“厨房虽小，却在人们的日常生活中占据着重要位置。”我们需要的是找回厨房达人的自我；我们需要的是准备美味佳肴的主厨；我们需要的是为我们厨房备菜排忧解难的老师傅。那么，我们就从《大众家常菜800》学起。挑战自我的动手能力和发挥自我的做菜天赋，为我们的温馨之家准备上爱心套餐吧！

《大众家常菜800》

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