

# 《传统家常菜》

## 图书基本信息

书名：《传统家常菜》

13位ISBN编号：9787538455731

10位ISBN编号：7538455736

出版时间：2012-5

出版社：吉林科学技术出版社

作者：张明亮

页数：239

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)

# 《传统家常菜》

## 内容概要

《传统家常菜》，本书按照中国传统菜系，分为川菜——麻辣浓香、鲁菜-口味醇厚、粤菜——清鲜嫩滑、淮扬——五味调和、东北菜——醇浓味厚、清真菜——浓香佳美加以分类编写。

## 书籍目录

### Part 1 麻辣浓香之川菜

棒棒鸡丝  
豆豉拌鸭舌  
口水鸡  
川北凉粉  
川味牛肉  
红油拌鸭掌  
麻辣肘花  
夫妻肺片  
椒麻鸡丁  
红油腰花  
川东菜炒毛豆  
火爆腰花  
干煸南瓜条  
鱼香肉丝  
宫保鱿鱼卷  
葱椒兔块  
魔芋烧鸭  
合川肉片  
家常鲫鱼  
回锅肉  
酸辣兔肉  
干煸四季豆  
大蒜泡菜烧鲑鱼  
宫保腰块  
鱼香茭白  
干烧鲫鱼  
川椒蟹  
回锅肘片  
生爆盐煎肉  
豆瓣鳊鱼  
冬瓜连锅汤  
天麻老鸡汤  
水煮牛蛙  
竹荪肝膏汤  
水煮鱼  
盐菜肉圆汤  
酸辣豆花汤  
酸辣鳝鱼汤  
香辣牛肉汤  
清炖牛尾汤  
口蘑竹荪汤  
四川鸡汤  
花生大蒜排骨汤  
萝卜青蒜牛腩汤  
血旺肥肠煲  
皮蛋菠菜汤

## 《传统家常菜》

萝卜排骨汤  
鸡蓉豆花汤  
酸辣海参汤  
金针鸡肉汤  
金丝饼  
糯米糍  
担担面  
什锦鸡肉饭  
拔丝薯球  
四川紫微饼

.....

Part 2 浓醇味厚之鲁菜

Part 3 清鲜嫩滑之粤菜

Part 4 清香酥烂之苏菜

Part 5 香鲜酸辣之湘菜

Part 6 香脆鲜嫩之浙菜

Part 7 清鲜味美之闽菜

Part 8 浓香鲜美之徽菜

# 《传统家常菜》

## 编辑推荐

张明亮主编的这套丛书既有介绍我国各地传统风味美食的《传统家常菜》，按照季节和营养不同而成的《四季家常菜》，选料讲究、制作精细、味道独特的《私房家常菜》，招待亲朋好友小聚的《宴客家常菜》，使您能够快速、便捷制作菜肴的《省时家常菜》，还有根据个人口味喜好的不同而编写的《百味家常菜》，此外，对于二人世界或者三口之家，《恋人家常菜》《巧妇家常菜》也将指导您烹饪出色、香、味、形俱全，而且营养健康的家常菜。本书介绍的每道家常菜肴，不仅取材容易、制作简便、营养合理，而且图文精美。对于一些重点菜肴中的关键步骤，还配以多幅彩图的分步详解，可以使您能够抓住重点，快速掌握，真正烹调出美味的家常菜肴。

## 《传统家常菜》

### 精彩短评

- 1、好书，很满意，值得购买，买书就\*\*当网
- 2、买食谱书主要是冲着这本书买的，里面有些还有每部操作动作的截图，很适合初学者。另外一口气买了好几本其他小书，如煲汤、做早餐、养身这样的，都很便宜，非常不错。另外，当当的服务非常好，昨晚下订单，早上就到了，赞一个！！

# 《传统家常菜》

## 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)