

# 《百味家常菜》

## 图书基本信息

书名：《百味家常菜》

13位ISBN编号：9787538456936

10位ISBN编号：7538456937

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)

# 《百味家常菜》

## 内容概要

《百味家常菜》，本书按照鲜咸味、鲜香味、酸辣味、香辣味、甜酸味这五味作为总的大分类，并在总分类下面再按照蔬菜、禽蛋、畜肉、水产、豆制品加以编写。

## 书籍目录

### Part 1 咸鲜味

肉丝拌苦苣  
扒三鲜  
百合芦笋  
带鱼煮南瓜  
彩椒山药  
菜卷小米饭  
青豆牛肉末  
冬菇蒸滑鸡  
菜心面筋煲  
大虾炖白菜  
菜心狮子头  
菜心猪耳  
芝麻肉丝  
银耳煮菠菜  
酱香猪心  
菜心牛爽肉  
砂锅油菜  
乡村炸猪肉  
胡萝卜炒肉丝  
蒸酿苦瓜  
什锦酿南瓜  
芥菜炒里脊丝  
芥菜里脊肉片  
芥菜毛豆仁  
五彩海兔  
白切三黄鸡  
粉皮拌鸡丝  
烟笋炒肉丝  
葱油淋腌鸡  
蒜香蒸海蛭  
酱香翅尖  
酱味鸡肘  
冬菜煲银鳕鱼  
香葱拌鸡胗  
腰果鸡丁  
五香鸡小肚串  
海椒鸡丁  
苦瓜煎蛋  
鸡肉蚕豆酥  
芦笋仔鸡  
清蒸人参鸡  
熘核桃肉  
韭黄鸡丝  
锅贴鸭块  
炸烹鲈鱼腩  
香煎鸭脯

# 《百味家常菜》

酱鸡腿  
酱爆墨鱼卷  
鱼香鸭方  
西蓝花扣肉  
鸡肉煮蘑菇  
腐乳蒸滑鸡  
白果蒸鸡  
熘腰花  
白云凤爪

.....

Part 2 鲜香味  
Part 3 酸辣味  
Part 4 香辣味  
Part 5 甜酸味  
Part 6 香甜味

# 《百味家常菜》

## 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。

# 《百味家常菜》

## 精彩短评

- 1、书很不错，里面的图片很好看
- 2、做法不是很详尽，但是内容很丰富，值得看看。
- 3、搬家后买了一本，纸张和菜肴图片都很漂亮，但对于厨艺不精、尚在只求果腹时期的我实用不大。有烹饪基础的主妇煮夫们用这本来翻新花样倒是不错。

# 《百味家常菜》

## 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)