

生活饮食系列

家常川菜

李瑶



043871

家常

川

菜

李瑶



广东旅游出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

家常川菜. —广州: 广东旅游出版社, 1997. 2

(生活饮食系列丛书)

ISBN 7-80521-759-9

I. 家… II. 李… III. 川菜-家常 IV. TS972.1

广东旅游出版社出版发行

(广州市中山一路 30 号之一 邮码: 510600)

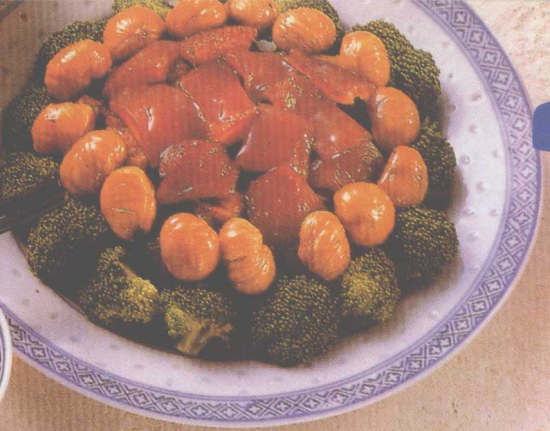
番禺市印刷厂印刷

850×1168 毫米 32 开 5.5 印张 16 插页 125 千字

1997 年 2 月第 1 版 1998 年 1 月第 2 次印刷

印数: 15001—21500 册

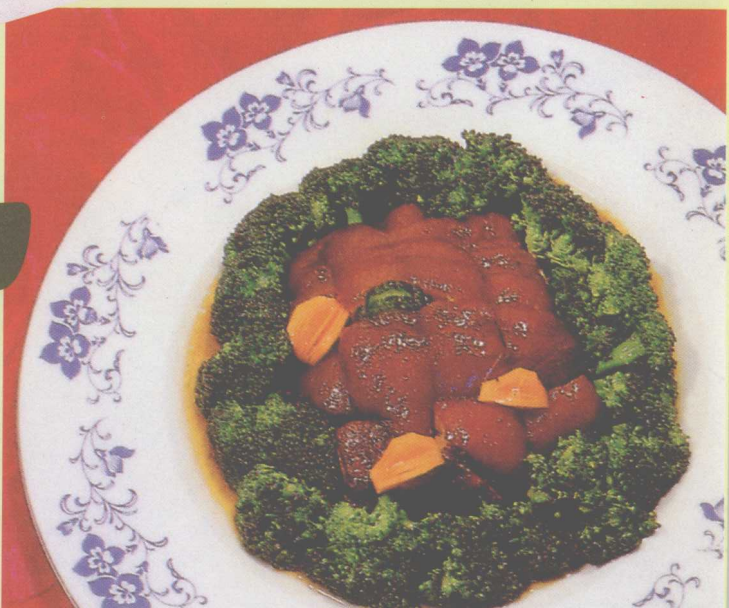
定价: 14.80 元



板栗红烧肉
(见 3 页)



干煸牛肉丝
(见 21 页)



东坡肉
(见 3 页)

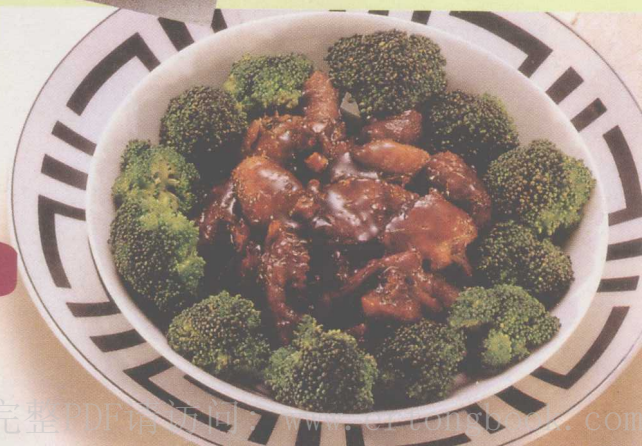
家常三丝凤翅
(见 51 页)



油淋仔鸡
(见 39 页)

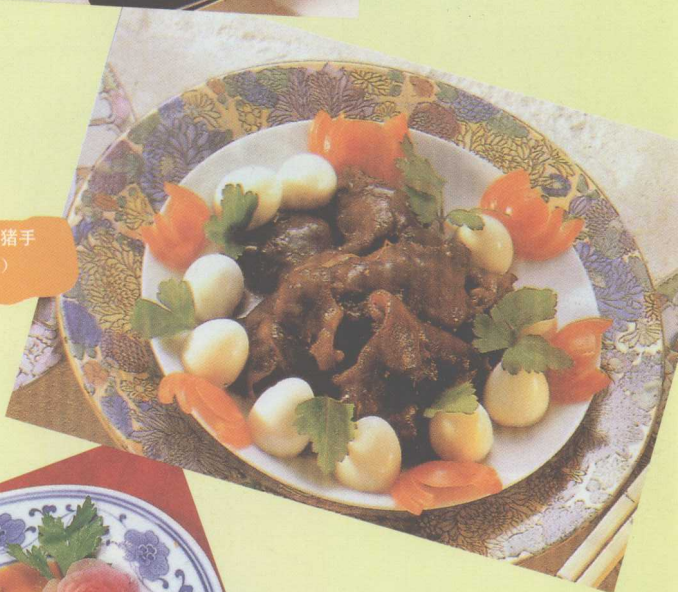


碧绿甜酱焖凤翅
(见 52 页)





蛋酥牛肉
(见 19 页)



鹌鹑蛋焖猪手
(见 16 页)



鱼香肉丝
(见 7 页)

芙蓉面包
(见 49 页)



宫保鸡丁
(见 36 页)



雪花子鸡
(见 40 页)



杞子鸡米
(见 51 页)



核桃仁鸡方
(见 48 页)



鱼香蛋饺
(见 57 页)





龙井汤圆
(见 161 页)



韭菜盒子
(见 157 页)



叶儿粑
(见 160 页)

愿您在家中品尝到美味川菜

历史悠久、源远流长的川菜烹饪，随着经济的繁荣，吸收了南北菜肴之长，逐步形成了一套比较全面完整的烹调技艺，自成一系，并享有“食在中国，味在四川”之美誉。川菜极讲究色、香、味、形，尤以味的多、广、厚著称，其“麻、辣、咸、甜、酸、苦、香”七种味道，经巧妙搭配，演变出了麻辣、酸辣、椒麻、咸鲜、糖酸、红油、白油、怪味、麻酱、芥末、姜汁、蒜泥等几十种各具特色的复合味，味别之多，调制之妙，堪称中外菜肴之首。而家常风味菜则以其取材方便，操作简单，经济实惠而深受欢迎。

该书收集了近 300 个较家常的川菜谱，并分成肉类、鸡鸭类、鱼虾海鲜类、素菜及其它、凉菜类、小吃等逐一介绍，还配有精美的插图。一册在手，将使您能在家中品尝到美味川菜。



家常仔鸡
(见 39 页)

043871



家常焖狗肉
(见 30 页)



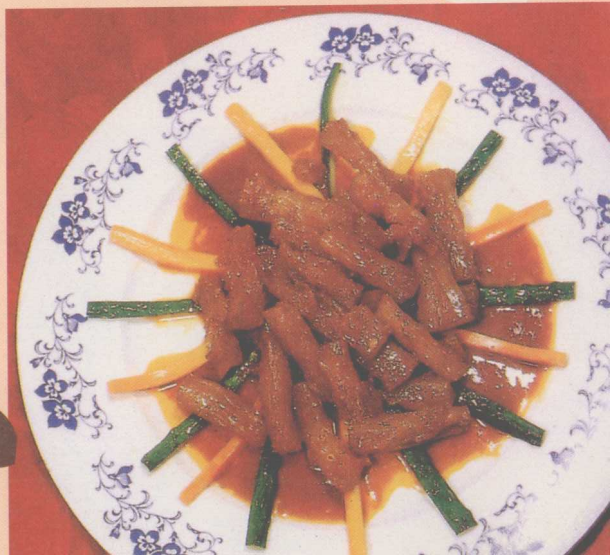
大蒜家常烧鳊段
(见 87 页)



美蓉牛尾
(见 24 页)



鲜菊熘鱼丝
(见 79 页)



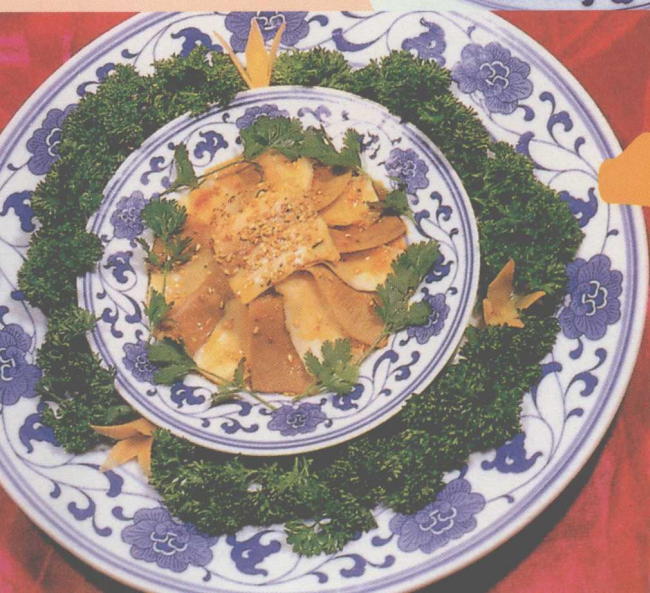
家常蹄筋
(见 24 页)



鱼香网油虾卷
(见 92 页)



菠饺鱼肚
(见 85 页)

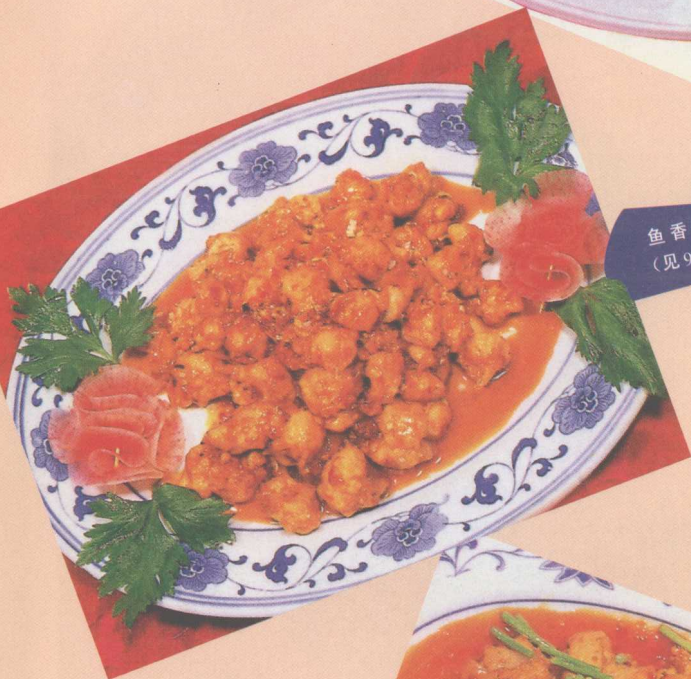


夫妻肺片
(见 128 页)

龙井明虾片
(见 91 页)



鱼香鲜贝
(见 97 页)



家常豆腐
(见 112 页)



干煸四季豆
(见 110 页)



麻婆豆腐
(见 112 页)



金银烩鱼丸
(见 84 页)





面包虾丁
(见 92 页)



芙蓉鱼淖
(见 83 页)



面包核桃泥
(见 118 页)



菊花凤尾虾
(见 90 页)



蜜汁苕丸
(见 164 页)



五香酥鱼
(见 137 页)