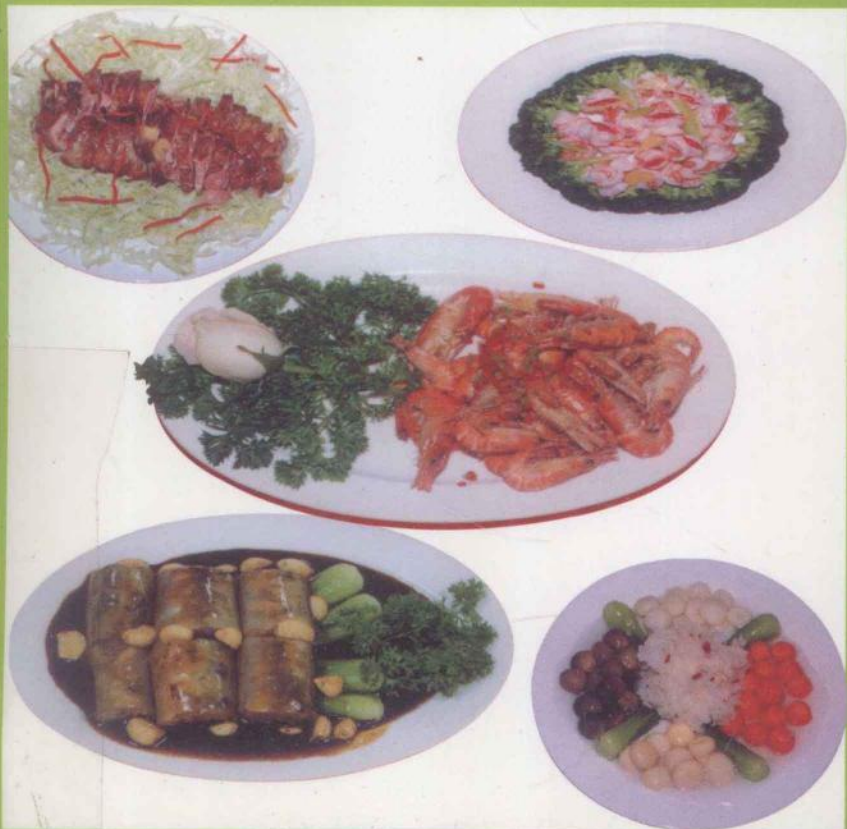


张大海 编

学做家常菜

(二)



中国纺织出版社

学做家常菜

(二)

张大海 编



中国纺织出版社

内 容 提 要

本书介绍了各种家常菜、地方风味菜 300 余种,包括水产类、禽蛋类、畜肉类、蔬菜类及粥、汤和风味小吃。书中详细介绍了这些菜肴的用料、做法和特点。本书是一本实用性较强的大众性菜谱。根据一般家庭的烹饪条件,书中的菜谱尽可能做到用料易购、文字通俗易懂,使不同层次、不同口味的读者都能亲手做出美味可口的佳肴。

图书在版编目(CIP)数据

学做家常菜(二)/张大海编 —北京:中国纺织出版社,
2002.1 (2002.6 重印)

ISBN 7-5064-2160-7/TS·1556

I. 学… II. 张… III. 菜谱—中国 IV. TS972.12

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2001)第 084368 号

策划编辑:由炳达	责任编辑:王力凡	责任校对:郭姝兰
责任设计:何建	责任印制:初全贵	

中国纺织出版社出版发行

地址:北京东直门南大街 6 号 邮政编码:100027

电话:010—64160816 传真:010—64168225

<http://www.c-textilep.com>

E-mail:faxing@c-textilep.com

中国纺织出版社印刷厂印刷 各地新华书店经销

2002 年 1 月第一版 2002 年 6 月第一版第二次印刷

开本:787×1092 1/32 印张:6.25 插页:6

字数:145 千字 印数:5001—9000 定价:12.00 元

凡购本书,如有缺页、倒页、脱页,由本社发行部调换

干煸黄鳝丝
(制作方法见 20 页)



豉汁盘龙鳙
(制作方法见 16 页)



麻婆鸡丁豆腐
(制作方法见 152 页)





西兰花炒鲜虾球
(制作方法见 40 页)



红烧甲鱼
(制作方法见 15 页)



麻辣小龙虾
(制作方法见 39 页)

瓜丁炒豌豆
(制作方法见 141 页)



油浸青口
(制作方法见 57 页)



苦瓜炒腊肉
(制作方法见 140 页)





椒盐烹河虾(制作方法见 29 页)



盐水蛏子(制作方法见 50 页)

香酥麻鸭
(制作方法见 82 页)



韭菜炒墨鱼
(制作方法见 44 页)



蒜仔鳗鱼
(制作方法见 17 页)





姜果炒鸡丁
(制作方法见 68 页)



淮山枸杞炖甲鱼
(制作方法见 16 页)



红椒韭芽炒蛏子
(制作方法见 51 页)



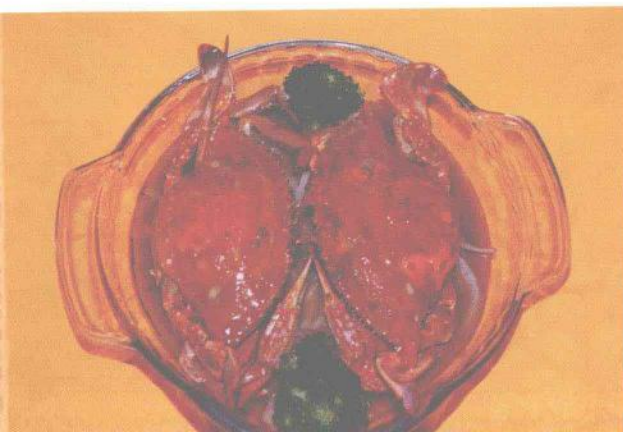
辣味炒田螺

(制作方法见 52 页)



清蒸肉蟹

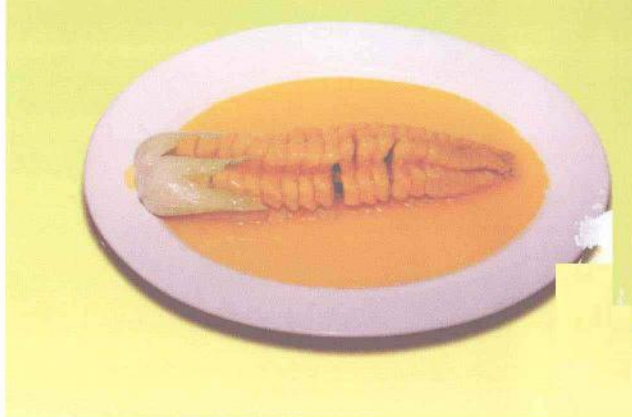
(制作方法见 43 页)



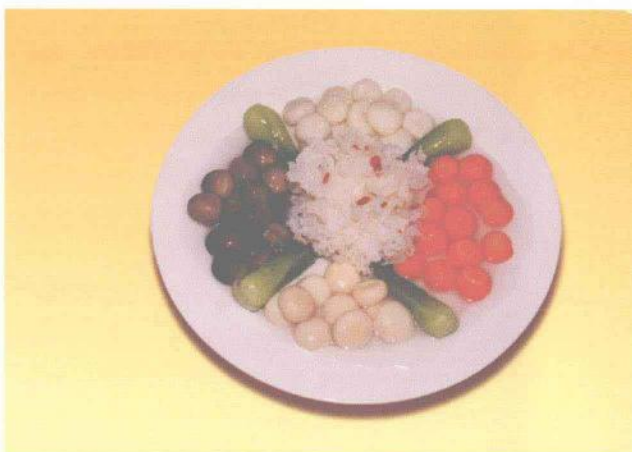
咖喱焗肉蟹

(制作方法见 41 页)

玉米鱼
(制作方法见 5 页)



素扒四宝
(制作方法见 156 页)



炸鲜鸡柳

(制作方法见 79 页)



白灼基围虾
(制作方法见 36 页)



五彩姜芽爆鸭丝
(锦绣鸭丝)
(制作方法见 86 页)



香酥羊腿
(制作方法见 100 页)





酸菜鱼

(制作方法见 8 页)



蚝油扒青口

(制作方法见 57 页)



金玉满堂

(制作方法见 46 页)

素炒五丝

(制作方法见 155 页)



香辣炒百叶

(制作方法见 106 页)



苦瓜炒腊肉

(制作方法见 140 页)





奶汤鲤鱼

(制作方法见 6 页)



酸辣肚条

(制作方法见 103 页)



八宝莲子粥

(制作方法见 165 页)

目 录

水产类菜肴	(1)
菠萝桂鱼	(1)
怀胎桂鱼	(1)
干烧桂鱼	(2)
荔枝鱼块	(2)
氽紫菜桂鱼	(3)
炸桂鱼片	(4)
麒麟鱼	(4)
玉米鱼	(5)
糖醋酥鱼	(5)
奶汤鲤鱼	(6)
豆腐烧活鱼	(6)
蒸糟鱼	(7)
酸菜鱼	(8)
炸溜活鲤鱼	(8)
清蒸鲈鱼	(9)
黄芪炖鲈鱼	(9)
锅仔鲜鲈鱼	(10)
鲈鱼煲麻根	(10)
脆皮炸银鱼	(11)
发菜银鱼羹	(11)
银鱼炒蛋	(12)
薏米甲鱼	(12)

虫草炖甲鱼	(13)
枣圆蒸甲鱼	(13)
山药烧甲鱼	(14)
人参汽锅元鱼	(14)
红烧甲鱼	(15)
霸王别姬	(15)
淮山枸杞炖甲鱼	(16)
豉汁盘龙鳝	(16)
蒜仔鳗鱼	(17)
干烧鳝段	(17)
椒盐鳝片	(18)
香菜炒鳝鱼	(18)
黄鳝煲猪肉黄芪大枣	(19)
淮山百合炖鳗鱼	(19)
干煸黄鳝丝	(20)
花生煲泥鳅	(20)
豉姜烧泥鳅	(21)
红枣炖泥鳅	(21)
干煸泥鳅	(21)
龙井鱼片	(22)
剁椒鱼头	(23)
生鱼刺身	(23)
豆瓣鲶鱼	(24)
蟹黄烧鱼肚	(24)
蜂王浆鱼肚	(25)
党参烧鱼肚	(25)
黄烧炆鱼肚	(26)
食果鱼丸	(26)