

<<百姓家常菜1000例>>

图书基本信息

书名：<<百姓家常菜1000例>>

13位ISBN编号：9787030123480

10位ISBN编号：7030123484

出版时间：2004-1

出版时间：科学人文出版分社

作者：周范林 编

页数：483

字数：680000

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：<http://www.tushu007.com>

<<百姓家常菜1000例>>

内容概要

本书分热菜烹调技法篇、冷菜烹调技法篇、甜菜烹调技法篇和风味特色菜肴篇四大部分，分别介绍了炒、炸、爆、烧、熘、炖、焖、煨、烤、烩、蒸、煮、煎、烹、氽、焗、贴、烫、滚、烘、酿、扒、焙、焻、摊、扣、熬、炸收、炆、灼、烙、冲、焐、淋、焫、羹、煲、酥、熏、火焰、糖醋、芙蓉、翡翠、八宝、水晶、鱼香、五香、怪味、酸辣、麻辣、酸甜、鸳鸯、金钱、五彩、涮、火锅、汽锅、沙锅、微波、拌、炆、酱、腌、卤、糟、醉、泡、腊、风、拼、松、冻、浸、蜜汁、拔丝、挂霜、冰霜、琉璃、琥珀、甜泥、高丽、糖水和甜菜等240多种烹调技法。

同时，为了便于广大读者能掌握这些烹调技法，还分别介绍了各种烹调技法的菜谱实例 1000种。本书编写角度新颖，实用性强，内容全面。

<<百姓家常菜1000例>>

书籍目录

热菜烹调技法篇 清炒菜法 清炒里脊 清炒虾仁 清炒豆腐 清炒豆苗 生炒菜法 生炒嫩鸡 生炒鸡丁 生炒肉丝 生炒肝花 熟炒菜法 炒回锅肉 熟炒鳝糊 炒烧鸭肉 红糟肉片 软炒菜法 软炒豆腐 软炒黄菜 白雪虾仁 香花鱼肉 滑炒菜法 滑炒鱼丝 滑炒里脊 茄汁虾仁 滑炒豆腐 干炒菜法 抓炒菜法 爆炒菜法 烩炒菜法 水炒菜法 冷菜烹调技法篇 风味特色菜肴篇

<<百姓家常菜1000例>>

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:<http://www.tushu007.com>