

<<学做中国菜>>

图书基本信息

书名：<<学做中国菜>>

13位ISBN编号：9787119025179

10位ISBN编号：7119025171

出版时间：2000-01

出版时间：Foreign Language Press

作者：Zhu Deming,Wen Jinshu,Zhu Guifu,Zhang Guomin,Zhang Guoxiang,Xu Rongming,Cao Gang

页数：88

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>

<<学做中国菜>>

内容概要

《学做中国菜》系列丛书共九册，包括水产类、肉菜类、菜蔬类、豆制品类、汤菜类、冷菜类、面点类、禽蛋类和家宴类。

本册为冷菜类，介绍了40种家常食用的冷菜的烹饪方法。

冷菜又名凉菜、冷盘，是指经过加工、烹调、冷凉食用的菜肴。

冷菜不仅适合饮酒，也可佐餐，而且由于风味独特而自成一体，是一种方便食品，也是筵席上必不可少的菜肴。

冷盘往往又是中国筵席上的第一道菜，具有第一印象的效应。

<<学做中国菜>>

书籍目录

名词解释油爆大虾拌兰丝水晶肴肉陈皮牛肉生菜鸡丝盐水牛肉糟鸭蛋盐水鸭白切羊肉沙司鱼片五香熏鱼白斩鸡海米拌丝瓜酒醉肉蟹凉拌葱油海蜇包菜丝活炆虾葱油萝卜丝红油鱼丝凉拌豉豆水晶鱼冻辣白菜糖拌西红柿蒜末拌黄瓜盐水虾麻辣鸡丝油焖春笋椒盐花生米雪菜毛豆子麻油拌苦瓜油焖茭白盐水青毛豆凉拌西瓜条香干拌西芹拌土豆丝鹅肫糟鸡糖醋藕片五香酱牛肉美味羊糕计量换算表

<<学做中国菜>>

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