

<<鸡翅总汇>>

图书基本信息

书名：<<鸡翅总汇>>

13位ISBN编号：9787122054494

10位ISBN编号：7122054497

出版时间：2009-8

出版时间：化学工业

作者：梁燕

页数：89

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>

<<鸡翅总汇>>

内容概要

大部分人都吃过鸡翅，鸡翅是鸡身上不可或缺的美食部分。

鸡翅肉质软滑，制作简易，烹调方法蒸、煮、炸、酿……丰富多彩，滋味无穷，令人垂涎三尺。

鸡翅主要由三部分组成：“鸡翅根”、“鸡翅中”和“鸡翅尖”，聪明的商人将其分拆独立售卖。在烹制过程中，“鸡翅中”更容易掌握火候，入口更为方便，而“鸡翅根”及“鸡翅尖”也各有支持者。

<<鸡翅总汇>>

书籍目录

鸡翅的处理方法 香喷喷 迷迭香黄油鸡翅 印尼炸鸡翅 香葱花雕鸡翅 脆皮茶香鸡翅 啤酒烩鸡翅 醉香鸡翅 麦片香草脆鸡翅 风沙鸡翅 香滑芝士鸡翅 野菌酿鸡翅配香草汁 比翼双飞 百里香金枪鱼酿鸡翅 甜蜜蜜 可乐鸡翅 南乳烧鸡翅 蜜桃蓉烧鸡翅 鲜果皮蓉洋葱鸡翅 泰式九层塔鸡翅尖 味噌南瓜鱼干鸡翅尖 果酱香煎鸡翅 蜜糖香茅鸡翅 日式清酒香鸡翅 蜜汁梅子洋葱鸡翅 酸溜溜 四川怪味鸡翅 香柠黄油鸡翅 香芒鸡翅 话梅鸡翅 意大利柠檬黑椒鸡翅 红酒烩鸡翅根 芝士酿鸡翅 火辣辣 酸辣贵妃鸡翅 沙茶香鸡翅 非洲辣鸡翅 三杯鸡翅根 纽约香辣黑椒鸡翅 双料墨西哥香辣鸡 花椒玫瑰露鸡翅 蒜蓉茄汁鸡翅 迷迭香咖喱鸡翅 柠汁青芒川辣鸡翅

<<鸡翅总汇>>

章节摘录

插图：

<<鸡翅总汇>>

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>