

<<家常卤味菜>>

图书基本信息

书名：<<家常卤味菜>>

13位ISBN编号：9787501936595

10位ISBN编号：7501936595

出版时间：2003-1-1

出版时间：轻工业出版社

作者：蔡美杏

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>

## <<家常卤味菜>>

### 内容概要

本书将教你如何做好卤味菜：卤菜制作要领；卤包材料介绍。

红卤制作：卤笋干；油焖五香笋；卤豆腐干；糖醋姜丝豆皮；卤豆腐；卤花生；卤鸡翅；卤胗肝；卤鸡腿；梅菜卤鸡；怪味鸡；卤凤爪；五香茶叶蛋等。

另外还有白卤、酱、冻的制作方法。

<<家常卤味菜>>

书籍目录

如何做好卤味菜

卤菜制作要领

卤包材料介绍

一 红卤

1 卤笋干

2 油焖五香笋

3 卤豆腐干

4 糖醋姜丝豆皮

5 卤豆腐

6 卤花生

7 卤鸡翅

8 卤胗肝

9 卤鸡腿

10 梅菜卤鸡

.....

二 白卤

.....

三 酱

.....

四 冻

.....

<<家常卤味菜>>

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>