

<<省时省事轻松做开胃菜>>

图书基本信息

书名：<<省时省事轻松做开胃菜>>

13位ISBN编号：9787501950294

10位ISBN编号：7501950296

出版时间：2005-9

出版时间：中国轻工业出版社

作者：丁秀娥

页数：127

字数：100000

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>

<<省时省事轻松做开胃菜>>

内容概要

本书食谱以简便、省时、省力为原则，除家常中式料理外，还加上各地流行风味菜，让你轻松成为无国界的烹饪高手。

平日采买时，可多利用超市或农贸市场，对生鲜、干货食材做分类式采购，回家后再分袋包装冷藏或冷冻，并且还要善用方便酱料，及电锅、煤气灶并用的原则，如此一来，只需很短时间即可烹调出多采一汤或面饭主食；参考书中所述盛装重点，即使隔日加热仍可保持原菜风味。

另一优点是，本书附有分解图片，一目了然，很适合初学者或有经验者做参考学习，只要多尝试做上几次，会越来越有心得，使烹调不再是一件苦差事，相反地，成为展现厨艺，创新美味、享受成就感和与家人朋友分享美味的愉悦时刻。

<<省时省事轻松做开胃菜>>

书籍目录

简单1、2招 轻松做好菜[招式1]巧用方便酱料[招式2]制作常备菜 豆豉萝卜干 辣拌榨菜·墨西哥莎莎酱 辣椒涉鱼干 蜜汁小鱼干 香菇肉臊·雪菜肉末 韩式泡菜·四川泡菜 凉拌裙带菜·家常XO酱Chapter1 肉品巧煮意 肉类食材的存放&分装 椰汁咖喱鸡 葱爆鸡丝 椒麻鸡腿 橙花子排 蒸酱瓜肉丸 红糟炸肉 客家小炒 酱牛肉 泡菜牛肉 黑胡椒牛柳 香煎迷迭香牛小排 可乐猪脚Chapter2 鱼味鲜煮意 海鲜食材的存放&分装 蟹肉蒸蛋 沙菜粉丝蟹煲 咖喱螃蟹 三色蔬菜粒炒虾仁 干烧虾球 味噌鱼片 月亮虾饼 咖喱黄金丸 金橘蒸鲷鱼 泰式柠檬鱼 泰式凉拌墨鱼 椒盐鱿鱼 橙汁鱼片 葱油虾 醋香炒墨鱼 豆豉牡蛎豆腐Chapter3 豆蔬翠煮意 豆蔬食材的存放&分装 青木瓜腌西番莲 佛手大头菜 佛手大头菜 洋菇炒甜豆 奶油香菇 韩式拌豆芽 红烧酿豆腐 干贝双球 宫保卷心菜 XO酱烤茭白 肉馅蒸烤茭白 肉馅蒸芙蓉豆腐 腐乳芥蓝菜花 麻婆茄子 豆腐干毛豆 炒牛蒡 梅子凉拌小黄瓜 酸菜笋丝Chapter4 主食新煮意1、2、3 , 好汤轻松做

<<省时省事轻松做开胃菜>>

章节摘录

插图

<<省时省事轻松做开胃菜>>

媒体关注与评论

书评做菜轻松有绝招！
当日晚餐，隔日便当，一次搞定！

<<省时省事轻松做开胃菜>>

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>