

<<百变经典美味素家常>>

图书基本信息

书名：<<百变经典美味素家常>>

13位ISBN编号：9787501950317

10位ISBN编号：7501950318

出版时间：2005-9

出版时间：中国轻工业出版社

作者：林美慧

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>

<<百变经典美味素家常>>

内容概要

随着人们对素食爱好的日渐提升，素菜的烹饪款式及制作方法也随之日渐显少。

如何让家中的素菜菜盘变得丰富起来，这可真让不少家庭主妇费了一番脑筋。

其实，你大可不必自己一个人在家如此煞费苦心，只要你翻阅一下本书，你那困难马上就能迎刃而解。

以前去吃喜酒，主人备的素桌边一桌都坐不满是常有的事；现在去到宴客会场，情况不一样了，可以明显发现坐素桌的人越来越多，原因跟素食文化形成潮流不无关系，素菜做得越来越精致、好吃也是很大的因素。

在这本书中，素菜依“主菜”、“配菜”、“小品”、“羹汤”，“甜点”进行分类，简单组合可呈现家常简朴的风味，适合家居享受或好友小聚的场合，让大家能吃的素雅而美味；需要大宴宾客的时候，全套多样的搭配也能让彼此宾主尽欢又不失面子。

根据场合、口味、时间挑选菜式的同时，也可以参考食材营养分析、选购原则，在使用材料及菜式口味上另外做组合及变化；轻轻松松就能在家中落实素朴的美味！

<<百变经典美味素家常>>

书籍目录

第1章·素菜的家常主菜8 香炸素排10 酥炸酸菜卷12 素烧鹅14 红烧素肉16 油焖香冬18 红烧栗子香菇20 东坡绣球22 芥蓝素鳗24 松子烩素鱼块26 豆苗九孔28 百菇献瑞30 紫玫瑰32 生菜素鸽松 第2章·素菜的家常配菜36 酥炸丝瓜38 紫菜相思卷40 蔬菜蛋卷42 金钟素虾冻44 酱烧醃环46 干烧素鲍48 素虾仁50 芥菜素鲍片52 奶油花菜54 碧玉魔芋56 糖醋素排58 西芹沙茶素腰花60 三杯素鸡第3章·素菜的家常小品66 河粉紫菜卷68 海苔花寿司70 雪梨银丝第4章·素菜的家常羹汤90 腐竹丝瓜汤92 豆腐羹94 一品冬瓜汤96 龙飞凤舞汤98 酸菜肚片汤100 扣三丝汤102 四全大补汤104 素脑汤106 一品竹荪汤72 香根干丝74 臭仙76 豆瓣剑竹笋78 苦尽甘来80 素鸡片炒大芹82 响铃锅粑84 白果豆苗86 芝麻牛蒡第5章·素菜的家常甜点110 芋头西米露112 蜜饯芋枣114 绿豆饊116 桂花江米藕118 芋屯120 柳橙椰果冻122 马蹄条124 金圆满126 黑糯米卷

<<百变经典美味素家常>>

章节摘录

插图

<<百变经典美味素家常>>

媒体关注与评论

书评160道素味菜色，在家轻松落实朴素新风味！

<<百变经典美味素家常>>

编辑推荐

随着人们对素食爱好的日渐提升，素菜的烹饪款式及制作方法也随之日渐显少。

如何让家中的素菜菜盘变得丰富起来，这可真让不少家庭主妇费了一番脑筋。

其实，你大可不必自己一个人在家如此煞费苦心，只要你翻阅一下本书，你那困难马上就能迎刃而解。

以前去吃喜酒，主人备的素桌边一桌都坐不满是常有的事；现在去到宴客会场，情况不一样了，可以明显发现坐素桌的人越来越多，原因跟素食文化形成潮流不无关系，素菜做得越来越精致、好吃也是很大的因素。

在这本书中，素菜依“主菜”、“配菜”、“小品”、“羹汤”，“甜点”进行分类，简单组合可呈现家常简朴的风味，适合家居享受或好友小聚的场合，让大家能吃的素雅而美味；需要大宴宾客的时候，全套多样的搭配也能让彼此宾主尽欢又不失面子。

根据场合、口味、时间挑选菜式的同时，也可以参考食材营养分析、选购原则，在使用材料及菜式口味上另外做组合及变化；轻轻松松就能在家中落实素朴的美味！

<<百变经典美味素家常>>

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>