

<<凉拌菜>>

图书基本信息

书名：<<凉拌菜>>

13位ISBN编号：9787506241861

10位ISBN编号：7506241862

出版时间：2006-9

出版时间：世界图书出版公司

作者：潇雪

页数：288

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>

## <<凉拌菜>>

### 内容概要

在品种繁多的精美菜肴中，凉拌菜始终是受到人们青味的一个品种，它四季皆宜、解酒除腻，味道清爽适口，是人们佐酒、下饭必不可少的菜肴。

凉拌菜的制法五花八门，各种原料的配伍也各有千秋，其中的奥妙是无穷无尽的。

在祖国浩如烟海的美食谱中，凉拌菜始终以它鲜明的特色而长盛不衰。

尤其是改革开放以来，人们的生活水平大大地提高了，人们已经吃腻了荤腥油大的菜肴，凉拌菜越来越受到各阶层人士的喜爱。

本书在考虑到各阶层人士的这一需求的基础之上，博采众长，兼顾各地人群的口味而编选。

在编选过程中，我们尽量选取那些营养丰富、易于制做，饶有风味的菜例，本书得到了几位无论是在理论上还是实践上都颇有建树的烹饪大师的精心指点，使该书中所选菜例更易于操作，更贴近大众，更别有风味，在此表示衷心感谢。

<<凉拌菜>>

书籍目录

一、猪肉类二、牛、羊肉类三、鸡、鸭肉类四、兔肉、狗肉类五、蛋类六、水产品类七、白菜类八、萝卜类九、芹菜类十、菠菜类十一、茄子、番茄类十二、黄瓜类十三、瓜果类十四、土豆类十五、豆类十六、豆角类十七、豆腐类十八、藕、笋类十九、卷心菜类二十、青椒类二十一、花生类二十二、粉丝、粉皮类二十三、其他类附录一 烹饪技法指导附录二 食物营养成分附录三 食物胆固醇含量

<<凉拌菜>>

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>