

<<电锅做菜>>

图书基本信息

书名：<<电锅做菜>>

13位ISBN编号：9787506428033

10位ISBN编号：7506428032

出版时间：2004-1-1

出版时间：中国纺织出版社

作者：梁琼白

页数：83

字数：80000

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>

<<电锅做菜>>

内容概要

本书教你电锅里面做各式美味的菜肴，分肉类、蔬菜类、汤品类、海鲜类等六部分。有珍珠丸子、粉蒸排骨、梅汁排骨、梅菜扣肉、腐乳鸡、蒜泥白肉、陈皮牛肉丸、醉香牛腱、五香豉油鸡、清炖狮子头、白玉兰花虾、梅菜蒸鱼、蒜泥鱼片、蒸黄鱼、百花镶豆腐等。

<<电锅做菜>>

书籍目录

电锅的种类 电锅问与答 电锅的使用及保养 肉类 珍珠丸子 粉蒸排骨 梅汁排骨 梅菜扣肉 腐乳鸡 蒜泥白肉 陈皮牛肉丸 醉香牛腱 五香豉油鸡 清炖狮子头 海鲜类 白玉兰花虾 梅菜蒸鱼 蒜泥鱼片 蒸黄鱼 百花镶豆腐 虾蓉鲜蛤 酱瓜蒸肚裆 豆酱蒸鳕鱼 蒜蓉虾 蔬菜类 粉蒸苋菜 白玉丝瓜 清蒸白菜心 肉末茄子 瑶柱白菜 肉馅苦瓜 香酱茭白 香菇莲白卷 鲜菇盒 乳汁芋艿蛋 · 豆腐类 清蒸臭豆腐 家常蒸蛋 三鲜豆腐丸 肉末蒸蛋 茶叶蛋 汤品类 蛤蜊鸡汤 上汤牛腩 香瓜盅 四神猪肚汤 酸菜肚片汤粥 · 饭类 麻油米糕 鱼片粥 陈皮红豆沙 黄豆糙米饭 紫米粥

<<电锅做菜>>

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>