

<<大众新潮菜>>

图书基本信息

书名：<<大众新潮菜>>

13位ISBN编号：9787508236629

10位ISBN编号：7508236629

出版时间：2005-10

出版时间：金盾

作者：李乐清

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>

<<大众新潮菜>>

内容概要

这是一本专门讲授各种新潮菜如何制作的大众菜谱书。

书中对近几年来南北各地流行的大量创新菜，按照不同味型，分为二十类，从中精选了四百多个品种，对每款菜肴的原料、制法做了详细介绍，并对各种味型的特点、主要调料、调制技巧及适用范围做了具体交代。

本书内容丰富，科学实用，面向大众，可操作性强，不仅可供大小餐馆经营参考，也很适合广大家庭及烹饪爱好者阅读使用。

<<大众新潮菜>>

书籍目录

大众新潮菜基本常识大众新潮菜烹制实例一、怪味菜(20例)怪味丸子怪味排骨怪味兔块怪味里脊肉怪味鲫鱼怪味鱼排怪味拌鱼怪味海蟹怪味田螺怪味炸鱼鳞怪味海带怪味鸭蛋怪味凤爪怪味鸡片怪味鸭子怪味鳝卷怪味三文鱼怪味土豆泥怪味豇豆怪味胡豆二、咖喱味菜(15例)咖喱羊肉咖喱鱼头煲咖喱兔头咖喱牛肉块咖喱牛舌咖喱腰片咖喱竹筒兔咖喱奶香鸡咖喱鸡饼咖喱鸭块咖喱鸡丁汤咖喱鳊鱼咖喱蛇片咖喱豆腐咖喱苦瓜三、孜然味菜(20例)孜然排骨孜然羊肉孜然牛排孜然牛肉片孜然兔肉孜然兔串孜然兔排孜然水煮鱼片孜然鱼排孜然鳝卷孜然鱼丁孜然鱼羊卷孜然鸭子孜然凤翅孜然皮蛋孜然土豆饼孜然藕夹孜然蝉串孜然年糕孜然肫肝.....

<<大众新潮菜>>

编辑推荐

本书对近几年来南北各地流行的大量创新菜，按照不同味型，分为二十类，从中精选了四百多个品种，对每款菜肴的原料、制法做了详细介绍，并对各种味型的特点、主要调料、调制技巧及适用范围做了具体交代。

内容丰富，科学实用，面向大众，可操作性强，不仅可供大小餐馆经营参考，也很适合广大家庭及烹饪爱好者阅读使用。

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>