

<<江南家常菜>>

图书基本信息

书名：<<江南家常菜>>

13位ISBN编号：9787531716976

10位ISBN编号：7531716976

出版时间：2004-9-1

出版时间：北方文艺出版社

作者：李杰

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>

## <<江南家常菜>>

### 内容概要

本套丛书面向大众，具有广泛的适应性。

内容上各有侧重又紧密联系，选用常见原材料，采用常用烹调技法，是新世纪家庭实用菜谱，新生活必备的健康营养指南。

本书的特点：领略朴野大方味重香浓的北方饮食；汇集江南特色，体现细腻风情；中西面点，面面香浓；美味流香，营养尽在其中；科学搭配饮食，健康成就未来。

就江南地区的菜系品种分类编写，囊括地区广泛，使您不出家门就可以贪图到别具特色的江南风味。

。

<<江南家常菜>>

书籍目录

第一章 上海菜 白斩鸡 八宝鸭 银杏香菇 炆冬笋 红烧素甲鱼 咖喱鸡块 糖醋素排骨 清炖冬菇汤 蜜汁火腿 走油肉 竹笋腌鲜 龙井虾仁 鱿鱼炒蒜苗 银鱼干蒸芋丝 粉皮沙锅鱼头 松仁鱼米 花生香梗银鱼脆 炒蟹黄油 鸡汁排翅 菜心狮子头 芋艿百叶包肉 龙圆豆腐 茄汁芦笋 盐焗鸡 酱牛肉 糟猪爪 干烧鲫鱼 鲜肉粽子 荠菜肉馄饨 白切羊肉面 油浸蘑菇 美味双耳 涮头号肉火锅 三丝黄雀 蒸水蛋 三丝紫菜汤 葱油海蜇头 扇形划水苔菜包黄鱼 粉蒸鳗鱼 杞子醉虾 红烧塘鲤鱼 素熏鱼 红糟鸡 芒笋烩鲜蘑 糖醋嫩藕 米酒腰花浸鱼头 竹笋烩牛骨髓 花雕焖肉 家常粉丝煲 白汁竹荪 炒香菇 .....第二章 江苏菜第三章 四川菜第四章 湖南菜第五章 湖北菜第六章 广东菜第七章 浙江菜第八章 安徽菜第九章 福建菜第十章 云南菜第十一章 江西菜第十二章 贵州菜

<<江南家常菜>>

章节摘录

插图

<<江南家常菜>>

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>