

<<天天好主食>>

图书基本信息

书名：<<天天好主食>>

13位ISBN编号：9787533529673

10位ISBN编号：7533529677

出版时间：2007-7

出版时间：福建科技

作者：黄有光

页数：138

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>

<<天天好主食>>

内容概要

天天好主食，天天好胃口，本书和你探讨美食的秘诀。

材料简单，制作方便，可是味道完全不一样哦。

首先介绍了居家做饭基本功：了解主食原料知识、主食加工基本知识、常用厨房工具、常见主食加工方法、馅心种类与制作。

接着叫你做百味饭、风味面、特色面点、养生粥等美食，让你在家就能天天吃上美食。

<<天天好主食>>

书籍目录

居家做饭基本功 (一)主食原料知识 (二)主食加工基本知识 (三)常用厨房工具 (四)常见主食加工方法 (五)馅心种类与制作百味饭 羊肉脯焖饭 什锦蛋炒饭 咖喱鸡卧饭 竹筒饭 熟炒龙凤饭 荷叶包饭 蛋炒饭 八宝饭 五味卧饭 口蘑菜心炒饭 海鲜烩饭 洋姜豆豉炒饭 蜜汁八宝饭 香葱豆干炒饭 板栗鲜贝泡饭 海南鸡饭 素四宝烩饭 蛋卷糯米饭 山菜蘑菇炒饭 茄汁鱼柳饭 三椒牛肉饭 咖喱蟹肉炒饭 西红柿牛肉烩饭 姜汁黄鳝饭 生炒糯米饭 扬州炒饭 叙利亚式鲜鱼米饭 猪排肉粒饭 咖喱牛肉浇饭 鱼饭 苹果饭 四喜饭 奶香桂皮饭 炸肉丸浇饭 鸡肉素菜饭 鸡丝油豆腐焖饭 海带汤焖米饭 五目饭 小虾饭 鸡肉焖饭 花米饭 滑蛋牛肉拌饭 豆皮饭 金银炒饭 香菜蟹肉饭 蘑菇火腿饭 沙锅煲腊味饭 什锦锅巴 情迷紫菜寿司卷 花卷寿司 红鱼子四喜饭团 紫菜四素饭风味面 蚝油双菇面 素三鲜炒面 肉丁干炸酱面 西红柿肉末炸酱面 麻酱肉茸面 香脆肉丁鸡蛋面 吊卤面 榨菜肉丝面 四珍海螺面片 什锦寿面 潮州炒面 香肠炒面 什锦煨面片 里脊葱油面 排骨汤面 猪肝面 腰花汤面 沙茶肉片面 西北干拌面 兰州牛肉面 红焖牛肉面 蚝油牛肉面 咖喱牛肉汤面 酸菜牛肉面 新疆爆炒面 五香羊肉面 孜然羊肉炒面 咖喱鸡腿面 鸡肉沙参浇面 嫩鸡煨面 蛋丝清汤面 松花肉末面 清汤鱼面 鱼片清汤面 鸡丝蛋面 黄鱼羹卤面 虾干葱油面 鲍鱼盖面 羊肉汤面 清炒蛋仔面 三丝炒切面 小葱拌面 双菇炒寿面 鱿须炒寿面 三丝拌寿面 腰子卧切面 清汤蛋仔面 太平鸡汤泡寿面 双丝手擀面 海鲜焖面 蚂蚁上树 凤凰脑粉 鸡蛋炒米粉 三丝炒米粉特色面点 鲜菜包子 三丁大包 黄瓜素馅包 鸳鸯韭菜包 翡翠包 双菇素菜包 香干芹菜包 萝卜包子 雪菜冬笋包 小白菜蘑菇包 蘑菇馅包子 天津包子 榕城肉包 上海包子 山东包子 双冬肉包 镇江汤包 五花肉汤包 金华汤包 山西小笼汤包 开封小笼包 武汉金钱小包 无锡小笼包 广州小笼包 蟹黄小笼汤包 四喜方包 生煎汤包 油炸包子 油氽汤包 闽南菜肉包 茴香肉包 芹菜猪肉包 荷叶包子 蜜汁餐包 香煎菜肉包 猪油豆沙包 广式豆沙包 五色豆沙包 秋叶包 莲蓉包 枣泥包 榕城葛粉包 小笼竹叶包 潮式水晶包 鱼翅饺 哈哈鲜肉饺 韭菜煎肉饺 香菱鲜虾饺 幻彩燕子饺 什菌鲜虾饺 什菌炸春卷 香煎葱油饼 泮糖马蹄糕 软煎马蹄糕 青梅西瓜酪 琼脂西瓜酪 高丽香蕉 炸鲜苹果环 炖雪梨蛋盏 枇杷羹 鲜橘西米露 杏仁豆腐 蝴蝶卷 白兔饺 椰蓉糯米 蒸芙蓉奶杯 香麻蕉叶粿 三鲜锅贴 南瓜饼 苹果煎蛋饼 麻球 土司雪梨 开口笑养生粥 大枣粥 大枣茯神粥 甘麦大枣粥 百合红枣粥 山药桂圆粥 桂圆粥 桂圆糯米粥 八宝粥 山药芡实粥 山药拔粥。 小米枣仁粥 酸枣仁粥 核桃芡实粥 健脑粥 夜交藤粥 糯米灵芝粥 柏子仁粥 黑芝麻粥 鸡汁粥 杏仁粥 松子粥 薏米糯米粥 黄芪鸡汁粥 补虚正气粥 人参粳米粥 人参薤白粥 人参莲肉粥 人参大枣粥 人参黄芪粥 人参升麻粥 人参糯朱粥 人参芝麻粥 菠菜粥 落花生粥 首乌小米粥 皮蛋粥 皮蛋杂粮粥 咸蛋粥 三鲜粥 地瓜粥 玉米粥 小葱米粥 三米粥 芥菜粥 什锦水果粥 鲜菇海鲜粥 莲子粥 红玫瑰粥 玫瑰情人粥 刺梨粥 香蕉粥 西瓜西米粥 番茄西米粥 枇杷西米粥 奶香水果粥 柴鱼花生粥 猪血鱼片粥 薄荷薏米粥 山药薏米粥 木耳粥 地黄花粥 白茯苓粥 佛手柑粥 荷叶粥 松花淡菜粥 白扁豆红糖粥 豆浆甜粥 香菇粥 羊肉粥 榛子粥 芝麻粥

<<天天好主食>>

编辑推荐

《家常饭菜不难做:天天好主食》由福建科学技术出版社出版。

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>