

<<微波炉烹饪入门>>

图书基本信息

书名：<<微波炉烹饪入门>>

13位ISBN编号：9787534117916

10位ISBN编号：7534117917

出版时间：2005-1

出版时间：浙江科学技术出版社

作者：陈永清

页数：199

字数：145000

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>

<<微波炉烹饪入门>>

内容概要

进入新世纪，生活在都市里的人们，生活节奏愈来愈快，对在家庭做菜肴有新的要求：一方面希望简捷方便、节省时间，另一方面要求菜肴味道鲜美、色泽美观，同时还必须保持厨房洁净。

由于微波炉使用方便、操作安全，已经成为许多家庭一日三餐必不可少的烹调工具。然而许多人对传统的铁锅、铲刀做菜娴熟有余，把微波炉仅仅作为热热菜、解解冻、煮煮面的简单工具，而不会用来作好菜。

其实，微波炉、光波炉完全可以和传统的炉灶一样，做出色香味形俱美的菜肴和点心。本书就是据此考虑，从实用、简单、易学的角度出发编著了此菜谱，献给广大家庭，以改善家庭“口福”质量，使得人人成为烹调高手、个个成为美食家。

<<微波炉烹饪入门>>

书籍目录

认识微波炉 微波的特点 了解家里的微波炉 家用微波炉的选择 家用微波炉容器(餐具)的选择
微波烹饪应注意的问题 微波炉烹调应用水产、鱼肉类菜肴制作 海鲜类的烹调要诀 制作实例
蒜蓉焗鲜虾 干*虾 雪菜蒸银鳕鱼 姜葱鲈鱼 南乳煎生蚝 火腿蒸淡菜 沙拉鲜
虾片 豉椒鸦片鱼头 红焖蒜香带鱼 酱味海瓜子 干菜焗海鳗 香煎三文鱼 蒜茸粉
丝蒸扇贝 五彩鱼丁 麻辣泥鳅 香芝炒虾仁 美极龙虾仔 肉香花蟹 XO酱焗鲜
蚌 酱香银鱼 虾茸酿圆椒 东坡鲫鱼 酱味焗鲳鱼 纸包北极贝 豉油螺片 冬笋
炒带子 韭黄炒鳝丝 冰糖甲鱼 南乳墨鱼 酸菜鱼 盐水河虾 肥肠煲田螺 萝
卜丝煎带鱼.....蔬菜类菜肴制作禽蛋类菜肴制作畜肉类菜肴制作汤羹类菜肴制作点心类制作微波炉的
其他用处

<<微波炉烹饪入门>>

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>