

<<烧菜技艺入门>>

图书基本信息

书名：<<烧菜技艺入门>>

13位ISBN编号：9787534123252

10位ISBN编号：7534123259

出版时间：2005-1

出版时间：浙江科学技术出版社

作者：卢红华

页数：227

字数：165000

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>

<<烧菜技艺入门>>

内容概要

炒、爆、烧、蒸、炖、烹、煎、贴、煮、熘、煨、氽、拌、炆、卤、酱、熏、腌……天哪，中国烹制菜肴的方法实在是太多了，想学好它，还真是项挺大的项目。

这么困难繁杂的知识该如何学才能学好？

别怕，有本书来帮助你。

该书深入浅出、言简意明，专为烹饪菜鸟编排。

<<烧菜技艺入门>>

书籍目录

烧菜技法如何炒好菜如何爆好菜如何烧好菜如何蒸好菜如何炖好菜如何炸好菜如何烹好菜如何煎好菜如何*好菜如何贴好菜如何熘好菜如何煮好菜如何煨好菜如何汆好菜如何做好羹菜如何做好甜菜如何做好煲菜如何配制火锅菜如何做好微波炉菜如何拌好菜如何炆好菜如何卤好菜如何酱好菜如何熏好菜如何腌好菜如何做好泡菜如何做好冻菜如何做好醉菜如何做好糟菜如何做好腊菜如何做好酥菜

<<烧菜技艺入门>>

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>