

<<煲菜制作>>

图书基本信息

书名：<<煲菜制作>>

13位ISBN编号：9787534124129

10位ISBN编号：7534124123

出版时间：2005-1

出版时间：浙江科学技术出版社

作者：施琦良 编

页数：128

字数：86000

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>

<<煲菜制作>>

内容概要

“煲”这个称呼，最早多见于广东一带，类似于其他地方“沙锅”。

《辞海》上的解释为：用文火煮食物；锅子，如瓦煲、水煲。

煲，即可直接用作加热工具，又可用于盛器，是中国菜的一个组成部分。

随着社会的发展，生活水平的不断提高，人们的生活节奏和饮食习惯也发生了很大的变化，但是煲菜以其制作方便、选料广泛、滋味鲜美、汤烫菜热等鲜明特点，在饮食天地里独树一帜，不仅酒楼饭店广为制作，同样也适合于家庭制作，且品种越来越多，深受人们的喜爱。

《煲菜制作》一书，介绍了100余款煲菜的制用原料和制作方法，供广大爱好者参考使用。

<<煲菜制作>>

书籍目录

煲菜基本知识 煲的选购、使用方法和保养 煲菜的特点 怎样做好煲菜 怎样煲汤 海鲜水产煲 辽参鲍鱼煲 鸽蛋蟹裙煲 蟹肉鱼翅煲 鸡火鱼唇煲 沙姜青蟹煲 花蟹豆腐煲 海味鱼肚煲 豉汁雪鱼煲 大烤目鱼煲 腌菜鲨鱼煲 茄子鲈鱼煲 鸡酱龙虾煲 瑶柱鱼皮煲 海鲜煲 鱼头豆腐煲 雪菜虾潺煲 海鲜粉丝煲 苦瓜鱼片煲 白玉蛤蜊煲 蒜子鳝筒煲 银杏牛蛙煲 酸菜鱼头煲 红花河鳗煲 萝卜鱼嘴煲 生焖鱼头煲 金腿蚌肉煲 虫草甲鱼煲 醋椒鱼块煲 泥鳅豆腐煲 萝卜鲫鱼煲 风味河蟹煲 桂鱼羊肉煲 野菌龙虾煲 干菜黑鱼煲 雪菜鲜贝煲 家畜类煲.....家禽类煲野味类煲植物类煲其他类煲

<<煲菜制作>>

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>