

<<常见食材的128种做法>>

图书基本信息

书名：<<常见食材的128种做法>>

13位ISBN编号：9787535643353

10位ISBN编号：7535643353

出版时间：2011-3

出版时间：湖南美术

作者：犀文图书

页数：139

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>

<<常见食材的128种做法>>

内容概要

本书是一本专门传授家常肉鸡鸭鹅类菜肴烹调技法的大众菜谱书。书中详细介绍了广大群众所熟悉、所喜爱的鸡鸭鹅类菜肴的用料、做法和特点，以及一些相关的烹饪知识与技巧。

本书内容丰富、科学实用，收入的菜肴均为原料普通、操作简便的美味家常菜，非常适合广大家庭、餐馆、烹饪爱好者参考使用。

<<常见食材的128种做法>>

书籍目录

鸡的挑选
左宗棠鸡
芝麻茄汁烩鸡脯
炸熘童子鸡
炸鸡丝卷
烧鸭掌包
园林香液鸡
鸳鸯鸡片
鸭肉冬粉
油鸡
饴糖鸡
鸡的营养价值
椰汁烩鸡
雪冬山鸡
姜母鸭
香炸仔鸡
香糟鸡片
西瓜鸡
五元全鸡
乌鸡焖鸭掌
煨白汁鸡
烧桂圆鸭肝
适合与鸡搭配的食材
太爷鸡
太白鸡
碎米鸡丁
酸辣凤爪
石耳炖鸡
永州血鸭
生煎鸡
生炒辣椒鸡
绍兴鸡
山药香菇鸡
乌鸡的营养价值
软酥鸡翅肫
清炖鸡酥
茄汁烹鸡腿
炆糟鸡脯
祁红子鸡
樟茶鸭
浓香鸡块
浓香豉油鸡
柠檬鸡脯
嫩姜熘鸡片
大盘鸡

<<常见食材的128种做法>>

鹅肉的营养价值

翡翠鹅肉卷

清蒸鹅掌

麻辣子鸡

龙马童子鸡

醋椒鸭架汤

莲香脱骨鸡

老姜鸡

脆皮烧鸭

油鸭蒸清远鸡

腊味蒸滑鸡

鸡爪的营养价值

客家三杯鸡

客家炒鸡

烤香酥鸡

金鸡晓唱

金华玉树鸡

叫花子鸡

豆瓣鹅肠

姜汁热味鸡

江南百花鸡

鸡腿扒乌参

火腿穿鸡翅

火夹鸡片

鸭肉的营养价值

冬瓜鸭卷

黄焖鸡

黄精蒸鸡

花椒鸡丁

花雕鸡

红烧卷筒鸡

红烧茄子鸡

黑枣炖乌鸡

荷叶熏鸡

贵妃鸡

香馋鸭

宫保鸡丁

干炸龙凤腿

干逼鸡

腐乳鸡

福山烧小鸡

符离集烧鸡

香菇蒸滑鸡

东安子鸡

德州扒鸡

榨菜鸭肝汤

脆皮鸡

<<常见食材的128种做法>>

葱油鸡
葱姜烩鸡块
炒仔鸡
缠丝鸡饼
茶叶熏鸡
菠萝鸡丁
碧绿上汤鸡
爆人参鸡片
板栗烧鸡
杭州酱鸭
八宝葫芦鸡
蒜香鸡
熘鸡丝
富贵鸡
广州文昌鸡
鸡肉与鸡汤哪个营
养价值高
早红桔酪鸡
鹅肉补阴汤
小鸡炖土豆
坛烧肥鸡
脱骨酥鸭
豆豉荷香鹅
鸡肉食用禁忌
生蒸太极鸡
腐乳炖鹅
神仙鸭子
琵琶鸡
木耳拌鸡片
香芋蒸鹅
盐水鸭肝
鸭肝的营养
红烧鹅肉
辣子鸡
松茸鹅肉块
南乳鸡翅
北京烤鸭
鹅掌翅煲
酱油嫩鸡
梅子蒸鹅
鹅的食疗作用
淡菜蒸鸭块
笋花红梅光鸭
白切鸡
香卤鹅翅
徽州蒸鸡
古井醉鸡

<<常见食材的128种做法>>

大千子鸡

<<常见食材的128种做法>>

章节摘录

版权页：插图：

<<常见食材的128种做法>>

编辑推荐

《常见食材的128种做法:鸡鸭鹅篇》：128例菜+128个营养功效+128个贴心提示，口感鲜嫩，隽永亮丽，原料易取，易学易做，亲手烹制，不仅是味觉的享受，更是一种幸福的享受。

<<常见食材的128种做法>>

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>