

<<炸出酥脆>>

图书基本信息

书名：<<炸出酥脆>>

13位ISBN编号：9787536461680

10位ISBN编号：7536461682

出版时间：2007-3

出版时间：四川科技

作者：李小兵

页数：96

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>

<<炸出酥脆>>

内容概要

一看就会，轻松做菜！
小巧玲珑，易于阅读！
小书不小，内容多多！
学会几道菜，快乐一家人！

炸，是一种常见用油量较多的烹调方法，视原料的不同情况，分别采用大火、中火和小火炸制。有的原料一次炸成，有的原料要先后炸二三次以上，方能达到香、酥、脆、嫩的成菜效果。

本书是“快乐生活家庭厨艺系列”之一，所选小菜佳肴取材容易、制作简单、视觉与味觉并重，精美的图片加简明的文字，让你快速成为厨房高手！
每日奏几下“厨房进行曲”，家人便多了几分情趣与健康！

<<炸出酥脆>>

书籍目录

椒盐鹅黄肉软炸烧白蒜香排骨炸芝麻里脊香炸麻辣牛排香炸狗肉薯条串串鸡香辣鸡翅酥炸鸭片橘叶鱼块芝麻带鱼香酥鱼排椒盐脆鳝干收泥鳅串串青鳝酥炸大虾土司酥虾软炸鲜贝炸菠菜脯蛋黄脆皮玉米黄金脊片酥炸金片香芋肉卷香炸粉蒸肉炸干子酥皮龙眼烧香炸肉块风味肉串酥香子排炸猪排软炸腰花清炸腰片金银脑花炸酿肠头脆皮牛肉香炸牛排奇味牛肉卷花生肥牛干炸牛肉香脆羊肉片干炸羊雨软炸兔糕苹果芝麻鸡清炸鸡块香脆炸鸡炸八块酥炸鸡肫酥凤腿炸鸡杂琵琶凤腿椒盐鸭舌香酥鸭子风味鸭唇串炸鹌鹑酥炸鹌鹑香酥银鱼炸银鱼炸鱿鱼串花生鱼排芝麻鱼球三文治鱼排石榴鱼麻辣鳕鱼串酥炸黄花鱼腐皮黄鱼卷炸鱼饼椒盐墨鱼卷酥炸鲫鱼脆炸鳝鱼油炸鱼丸水果虾排金沙脆皮虾腐皮虾包松仁虾糕香炸芋片虾香酥虾肉丸芝麻虾排松仁蟹螯软炸河蟹蛋黄蟹香酥蟹螯油炸生蚝芝麻海参排脆炸青口酥炸牛蛙腿香酥蛙腿炸豆腐盒蜂窝土豆脆炸土豆丸炸藕盒香炸腐竹软炸南瓜条酥炸茄夹炸干贝丝软炸口蘑炸薯圆酱酥桃仁炸红松酥皮瓜排山椒肉卷烹饪小知识烹饪原料搭配表

<<炸出酥脆>>

章节摘录

插图：

<<炸出酥脆>>

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>