

<<蒸出原味>>

图书基本信息

书名：<<蒸出原味>>

13位ISBN编号：9787536461697

10位ISBN编号：7536461690

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>

## <<蒸出原味>>

### 内容概要

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！

## &lt;&lt;蒸出原味&gt;&gt;

## 书籍目录

夹饼粉蒸肉水豆豉蒸酱肉白菜蒸丸子豉汁蒸排骨蒜茸蒸脆肚川东镶碗香菇蒸滑鸡豉汁脆椒鸡南乳蒸凤爪冬菜蒸鸭家常豆豉蒸鱼头豆豉蒸青波粉蒸鳝鱼茄瓜蒸靛蛙剁椒蒸扇贝脆臊蒸水蛋橄榄蒸芥菜蒜茸开边娃娃菜佛家烧白双椒蒸白灵菇青豆粉蒸肉家常粉蒸肉龙眼甜烧白东坡糟肉重庆扣肉天府罐焖肉烧蒸扣肉金瓜粉蒸肉萝卜蒸肉饼南瓜蒸腊肉泡菜丸子荷香排骨糟香大排南瓜粉蒸排骨油包沙茶排骨圆笼糯香骨成菜蒸猪蹄富贵手松茸香肘香草蒸猪肝枸杞蒸猪肝牛肉丸蒸豆腐小米蒸牛排骨牙签粉蒸羊肉酱香蒸羊排香扣子兔香菇蒸子鸡三圆白汁鸡魔芋蒜香鸡冬菜蒸土鸡草果蒸乌骨鸡葱白子鸡芋儿蒸鸡翅蒸浸鸡腿紫菜鸡卷双菇鸡脯卷醪糟蒸鸡肝清蒸柴把鸭蘑菇蒸鹌鹑五柳鱼卷村姑鱼头鲜辣芋儿鱼椒麻浸鲈鱼旱蒸糊辣鱼豉椒鳊鱼泰式蒸鲈鱼川式风味鳊鱼柳叶鲳鱼豆酥鲳鱼冬菜蒸鳊鱼煎蒸黄花鱼清蒸丁香鱼牛毛肚蒸鱼粉蒸鲫鱼烧白草鱼双椒蒸鲳鱼松柳鱼头泡菜蒸江团荷香鲈鱼卷清蒸鳊鱼清蒸白鳝碧环虾球蒜香蒸草虾四喜蟹丸芙蓉肉蟹清蒸河蟹五彩蟹肉蒜香海蛭蒸文蛤蒜茸青口蒸日月贝碎椒蒸花蛤文蛤蒸嫩蛋鲜虾蒸豆腐鲜鱼蒸豆腐海皇豆腐苦瓜酿鱼丸玉笋卷蒸芙蓉蛋蒸三丝烹饪小知识烹饪原料搭配表

<<蒸出原味>>

章节摘录

插图：

<<蒸出原味>>

编辑推荐

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！

<<蒸出原味>>

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>