

<<百变创新菜>>

图书基本信息

书名：<<百变创新菜>>

13位ISBN编号：9787536466937

10位ISBN编号：7536466935

出版时间：2009-1

出版时间：四川科技出版社

作者：韩锋，陈锐 编著

页数：104

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>

## <<百变创新菜>>

### 内容概要

中国的饮食文化有数千年的历史，中国的烹饪技艺以其技艺精湛、花样品种繁多、色香味形器俱佳而驰誉世界，中国菜品，选料严格，加工精细，变化多端，讲究拼配艺术，注重把握火候，烹饪方法多样，菜品种类繁多。

本书为满足广大家庭烹饪爱好者和年轻厨师的需要，特意精选了百变创新菜一百多道。所选菜品有传统名菜，有平常百姓餐桌上的常见菜，有各具风味的地方菜，更有最新流行的创新菜。

## &lt;&lt;百变创新菜&gt;&gt;

## 书籍目录

青柠鲜椒鸡蒜椒鱼片粽香寿司鸡干拌肺片百合脆胗清酒咸烤虾黑胡椒拌毛豆马蹄鲑鱼海参捞粉丝娃娃菜蒸风干肉蜜豆炒鳝花鹅肝酱烧茄子凤尾虾酥酸椒鲈鱼松茸扒虾球椒香糯米丸芙蓉瓜青香草土司鱼柳酸辣汁肉蟹煮瓜方剁椒时蔬绿茶奶酪西红柿翡翠虾干凉瓜豉汁酿牛排烧汁银鳕鱼鸽蛋煎多士椒汁鲜蛤海鲜色拉酒香扇贝草果鱼籽鸡酱鱼肚辣味香脆鱼葱椒牛肉卷凉瓜雪耳海带蛋黄卷山椒浸鲜果仁味噌黄瓜凉茄墨鱼仔芥蓝银鱼木瓜北极贝色拉泡菜白肉卷椰汁南瓜凉糟醉元蹄泰汁木瓜丝干贝海皇包石灶火锅菜鱼香菊花鸡金瓜粉蒸鸡脆皮鸡翡翠水晶饺碧波鳗鱼玉米面条拌鸡片烛豌豆煮美蛙椒盐金针菇石烹虾竹笠手撕鸡雪山银鱼杏仁香酥骨三色水果塔巴国土豆松冰爽芥蓝花香麻脆鹿肉凤衣蕻菜糯米肥肠芥末冰藻明炉马面鱼火球藏珍莲藕北极贝辣鲍汁赛熊掌五彩三文鱼塔辣酱翡翠口条松茸扒鞭花川味羊蝎子火焰鱼羊鲜金沙蒜香翅瓜汁竹荪丸西红柿扒牛尾什锦海味钵酱椒粉丝蒸鲜带乌龙脆口虾甜菜山药银杏干贝烩翠瓜酸奶芦荟羹红花鸽蛋蒸海胆苔干回锅肉豉椒麻香鱼脆皮雪梨果牛奶珊瑚岛四季蔬菜冻清水渡荒蔬五味蹄膀小茴拌春蚕培根炒银芽火龙吉士贝红花汁瓜衣菌蔬卷鹅肝酱烧海参

<<百变创新菜>>

章节摘录

插图：

<<百变创新菜>>

编辑推荐

《百变创新菜》由四川科技出版社出版。

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>