

<<如意海鲜菜>>

图书基本信息

书名：<<如意海鲜菜>>

13位ISBN编号：9787537529204

10位ISBN编号：7537529205

出版时间：2004-1

出版时间：刘自华、解丽娟 河北科学技术出版社 (2004-01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>

<<如意海鲜菜>>

内容概要

《如意海鲜菜》内容简介：现代社会是快节奏的社会，很多人连吃饭的时间都想节省，所以，面包、矿泉水可以大行其道。

其实，我们既可以一饱口福，做到营养、色香味俱全，又可以节省时间，快捷方便。

<<如意海鲜菜>>

书籍目录

司厨小常识[1]香炸鱼肉串[6]鱼米蒸豆花[8]怪味芝麻鱼[10]川椒辣子鱼[12]萝卜氽花鲢[14]花鲢打边炉[16]蒜籽烧花鲢[17]蒜籽烧鲟鱼[18]姜汁蒸鲟鱼[19]酱汁瓦块鱼[20]金毛狮子鱼[21]椒盐炸鱼条[22]豉汁蒸嘎鱼[23]川椒烧嘎鱼[24]奶汤炖嘎鱼[25]葱姜蒸嘎鱼[26]嘎鱼烧豆腐[27]粉皮煮嘎鱼[28]麻辣脆泥鳅[29]蒜籽烧泥鳅[30]豉椒烧泥鳅[31]川椒煮泥鳅[32]米粉蒸泥鳅[33]豆瓣鸭嘴鱼[34]蒜籽鸭嘴鱼[35]剁椒鸭嘴鱼[36]沙茶鳗鱼煲[37]花生炒银鱼[38]香辣烹带鱼[39]孜然炒带鱼[40]野山椒带鱼[41]鲜椒熘针鱼[42]川椒炆针鱼[43]豆豉偏口鱼[44]蚝油偏口鱼[45]干烧偏口鱼[46]红汁焖鲨鱼[47]豉汁蒸鲨鱼[48]干烧鲜鲨鱼[49]白灼墨鱼花[50]川椒墨鱼花[51]红椒炒墨鱼[52]韭菜炒墨鱼[53]煎炒墨鱼须[54]红汁烩鱼头[55]松仁粟米三文鱼[56]三文鱼焗饭[58]萝卜干鱼头煲[60]酸豆角鱼头[62]鱼香鲮鱼皮[63]尖椒鲮鱼皮[64]沙茶鲮鱼皮[65]红烧鲮鱼皮[66]奶汤烩鱼肚 [67]白菜扒鱼肚[68]蚝油扒鱼肚[70]红烧青鱼子[71]菜胆扒鱼肚[72]豆瓣青鱼子[74]三鲜烩鱼圆[75]锅巴烩鲜鱿[76]鱼香熘鱼圆[78]茄汁熘鱼圆[79]凉瓜烧鱼丸[80]鱼丸扒菜心[82]刺身澳龙虾[84]鱼圆打边炉[86]豉椒北极虾[87]鱼香北极虾[88]椒盐北极虾[89]蜜瓜熘虾肉[90]百合烩虾圆[91]菜胆烩虾丸[92]鱼香熘虾丸[93]茄汁熘虾丸[94]过江炸虾饼[95]鱼香熘虾饼[96]滋补炖甲鱼[97]龙井烩虾仁[98]鱼香竹节虾[100]家庭焖甲鱼[102]蒜籽烧甲鱼[103]家庭佛跳墙[104]三鲜金元鲍[105]菜胆金元鲍[106]蟹柳金元鲍[107]蟹柳扒鱼翅[108]芦笋扒鱼翅[109]蒜茸蒸带子[110]豉汁蒸带子[111]蚕豆烩鲜贝[112]茄汁炖鲜贝[113]鱼香熘鲜贝[114]宫保炒鲜贝[115]尖椒熘鲜贝[116]鱼香炒贝尖[117]尖椒鲜贝尖[118]蚝油烧赤贝[119]沙茶烧赤贝[120]尖椒烧赤贝[121]蒜籽烧干贝[122]干贝扒菜胆[123]尖椒熘贻贝[124]沙茶烧贻贝[125]烧山东海参[126]沙茶海参煲[127]牛筋黄玉参[128]家常梅花参[129]香葱烧刺参[130]尖椒炆海虫[131]家常炒海虹[132]西芹炒海虹[134]尖椒蛭子王[135]姜汁蛭子王[136]蚝油烩蛭子[137]过江氽海蛭[138]蒜籽烧蜗牛[140]尖椒爆蜗牛[141]家常烧蜗牛[142]豆豉海螺片[144]尖椒海螺片[145]花蛤蒸水蛋[146]花蛤三鲜汤[147]豉蒜蒸文蛤[148]香辣炒文蛤[150]茄汁紫菜卷[151]鱼香紫菜卷[152]翅中海白菜[153]平菇海白菜[154]腊肉海白菜[155]尖椒海木耳[156]

<<如意海鲜菜>>

章节摘录

版权页：插图：

<<如意海鲜菜>>

编辑推荐

《如意海鲜菜》：时尚美食系列。

<<如意海鲜菜>>

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>