

<<鲜嫩果叶菜>>

图书基本信息

书名：<<鲜嫩果叶菜>>

13位ISBN编号：9787537529242

10位ISBN编号：7537529248

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>

## <<鲜嫩果叶菜>>

### 内容概要

《鲜嫩果叶菜》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。

## <<鲜嫩果叶菜>>

### 作者简介

刘自华，国家特级烹饪技师，师从著名川菜大师陈松如，集数十年做川菜之经验，先后在国内出版了《怎样当厨师长》、《川菜烹饪指南》等几十部专业书籍和《川菜烹饪技艺》录像带。在德国出版《正宗中国菜》大型食谱，由溥杰先生题写书名，获法兰克福书展优秀奖，先后在芬兰、瑞典转版发行。

## &lt;&lt;鲜嫩果叶菜&gt;&gt;

## 书籍目录

司厨小常识[1]鱼香油菜薹[6]鱼香黄秧白[8]茄汁熘白菜[9]醋熘辣白菜[10]大同辣子白[12]海米烧菜心[13]红根扒菜心[14]椰汁扒菜心[16]花仁奶汤扒菜心[17]蟹肉丸扒菜心[18]里脊扒菜心[19]板栗扒菜心[20]香菇扒白菜[22]白菜炖豆腐[23]白菜冻豆腐[24]白菜熘干丝[25]蚝油熘白菜[26]水煮黄秧白[27]川椒莲花白[28]茄汁莲花白[29]粉丝莲花白[30]海米花生[31]蒜茸团叶生[32]肉丝生菜包[33]蚝油炒生菜[34]海米子甘蓝[36]鱼香子甘蓝[37]茄汁熘甘蓝[38]奶汤烩菜花[39]鱼香熘菜花[40]蚝油烧菜花[41]海米炒芥兰[42]鲜汁炆菜花[44]炸脆皮香蕉[45]醋熘西葫芦[46]中虾西葫芦[47]葫芦毛肚煲[48]葫芦炒腊味[49]蚝油西葫芦[50]蚝油烧四季豆[51]干煸四季豆[52]红烧四季豆[54]鲜蘑四季豆[55]川椒炆四季豆[56]尖椒炆四季豆[57]四季豆鱼头煲[58]红根焖蛇豆[59]奶汤蛇豆羹[60]三丝山扁豆[61]家常山扁豆[62]扁豆炒肉丝[63]椒盐白云片[64]茄汁熘瓜片[65]鱼香熘冬瓜[66]香菇冬瓜方[67]蚝油冬瓜方[68]沙茶烧冬瓜[69]冬瓜猪手煲[70]火腿冬瓜夹[71]酥炸冬瓜盒[72]梅干菜烧肉[73]梅干菜扣肉[74]肉粒炒雪菜[75]雪菜成烧白[76]雪菜肉皮酱[77]红枣蒸板栗[78]板栗蒸红苕[79]肉粒酿凉瓜[80]凉瓜炒肉丝[81]凉瓜烧鱼丸[82]凉瓜猪手煲[84]凉瓜烧鸡翅[85]鼓椒煸苦瓜[86]凉瓜炒干丝[87]鲜菊熘凉瓜[88]苦瓜盐煎肉[89]香酥金菇丸[90]泡椒炒金菇[92]炒虎皮尖椒[94]蚝油酿尖椒[95]尖椒里脊丝[96]尖椒煸丝瓜[97]尖椒炆百叶[98]尖椒焖鸡翅[99]尖椒炒腐丝[100]尖椒排骨煲[101]菜椒熘黄花[102]中虾炒菜椒[103]菜椒炒蟹柳[104]煎酿鲜菜椒[105]鱼香熘菜椒[106]双椒水芥丝[107]椒丝黄秧白[108]糖醋莲花白[110]椒茸炒菠菜[112]蒜茸炒菠菜[113]菠菜熘黄花[114]菠菜肉茸卷[115]菠菜里脊丝[116]菠茸蒸水蛋[117]海米油菜心[118]香菇油菜心[120]蚝油油菜心[121]肉片烧油菜[122]番茄熘肉片[123]番茄熘黄菜[124]黄瓜里脊丝[125]鱼香酿黄瓜[126]佛手瓜肉丝[127]生菜桃仁鸡[128]荔枝熘茄条[130]椒茸拌茄泥[131]麻辣拌茄泥[132]家常烧茄子[133]酱汁烧茄子[134]鱼香茄子煲[135]三鲜茄子煲[136]腊肉烧茄子[137]鱼香熘茄饼[138]虾仁萝卜圆[139]丝瓜排骨煲[140]腊肉烧丝瓜[141]芫爆里脊丝[142]芫爆牛百叶[143]芫爆墨鱼丝[144]红汁酿南瓜[145]南瓜蒸鸡翅[146]海带大烩菜[148]酸菜氽白肉[149]蒜茸玉米笋[150]草菇玉米笋[152]蛋皮蒸素烩[154]鱼丸扒菜胆[156]

<<鲜嫩果叶菜>>

章节摘录

版权页：插图：

<<鲜嫩果叶菜>>

编辑推荐

《鲜嫩果叶菜》为时尚美食系列之一。

<<鲜嫩果叶菜>>

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>