

<<四季益补粥品/新派菜谱系列>>

图书基本信息

书名：<<四季益补粥品/新派菜谱系列>>

13位ISBN编号：9787805213880

10位ISBN编号：7805213887

出版时间：2002-1-1

出版时间：广东旅游出版社

作者：景明

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>

<<四季益补粥品/新派菜谱系列>>

内容概要

粥品是中国老百姓最为欢迎的普及食品之一。

这种食品制作简便，用料也寻常，其诀窍在于如何搭配材料并掌握好用量及火候。

本书汇集了常见粥二百余种的制法，共分蔬菜、肉、五谷、鸡鸭、水产海鲜、药补等六大系列。

除写明用料、制法外，还摆出各款粥品的特点及药用价值。

只要按谱制作，你随时都可以吃上自己喜爱或适合身体需要的鲜美粥品。

<<四季益补粥品/新派菜谱系列>>

书籍目录

一 蔬菜类

1 马齿苋粥

2 莴苣粥

.....

二 肉类

1 猪肝猪腰粥

2 猪血粥

.....

三 五谷类

1 大米奶粥

2 小米奶粥

.....

四 鸡鸭类

1 五彩鸡粥

2 内金粥

.....

五 海鲜、水产类

1 鱿鱼肚丝鸭条粥

2 鱼肠腐竹粥

.....

彩色插图

1 梨汁粥

2 蔗浆粥

.....

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>