

<<千滋百味家常菜>>

图书基本信息

书名：<<千滋百味家常菜>>

13位ISBN编号：9787806465936

10位ISBN编号：7806465936

出版时间：2004-1

出版时间：上海文化出版社

作者：田秋明

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>

<<千滋百味家常菜>>

内容概要

说的家常话，穿的家常褂，吃的家常菜。
家常菜因“家”而异，百“家”百滋味。
本书提供给您250款全新滋味的家常热菜。
250款热菜极富创意，制作简便，成菜迅速，口味丰富。

<<千滋百味家常菜>>

书籍目录

畜肉类 石库门走油肉 南肉春笋 干菜焖肉 苔菜小方* 绍式小扣 水乡稻香扎肉 酒酿糯米肉 蟹黄东坡肉 碧
绿红蹄 糖醋排内 千张仔排煲 秘制虾脑骨 醇香骨 豆腐烧小排 茭白干蒸千张肉 汤浆百叶 水浒肉 咸烧白
鲞冻肉 水晶枇杷肉 湖州千张包 玉米饼回锅肉 水菱炒里脊 龙凤里脊 狮子头炖豆腐 茄鲞蒸饼子 剁椒肉
糜豆腐 春笋豆豉炒腊肉 酱油肉豆腐夹 肉松蛋黄蒸豆腐 农家田螺炖猪手 杭三鲜 南肉蒸千张 大蒜咸肉
炒豆腐 虾油佛手爆肚尖 糟钵头 青瓜雀肫炒豆腐 水煮牛肉 水煮干牛腱 牛筋鸡血煲 香菜牛肉丝 青芥末
豆腐牛粒禽蛋类水产类素蔬类绿色蔬菜黄色蔬菜白色蔬菜菌菇菜什锦蔬菜豆制品

<<千滋百味家常菜>>

媒体关注与评论

书评《新新家常菜》丛书特邀请上海烹饪界四位名厨为作者，他们突破了各帮派菜肴的固定模式，向大众化、家庭化、多样化靠拢，考虑到了各地居民的食俗、饮食习惯、常用烹饪方法等因素，为每一本书精心设计了二百五十余道菜肴或点心，这些菜肴、点心在原料选择、主辅料配比、调味品使用、烹饪手法等方面都极富创意，使菜肴具备多样的口味和风格。

本丛书，提供给读者一个全新滋味的百家菜。

<<千滋百味家常菜>>

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>