

<<清热养生豆腐菜>>

图书基本信息

书名：<<清热养生豆腐菜>>

13位ISBN编号：9787121152627

10位ISBN编号：7121152622

出版时间：2012-1

出版时间：电子工业出版社

作者：典尚文化工作室

页数：128

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>

<<清热养生豆腐菜>>

内容概要

本套丛书为介绍川味家常美食的全彩菜谱书，本套丛书从烹饪方法及人们喜食原料的角度分拟编纂。

本丛书分为十本，每本收录100余款菜品，共计1000余款。

内文深入浅出，讲解详细，配图精美，实用操作性强。

介绍了炒菜、蒸烧菜、煲炖菜、凉拌菜、素菜、鱼类菜等经典家常川菜的制作方法。

每道菜均配有图片，以及原料、调料、制法、特点、技术关键等知识，是一套非常实用的家庭学习制作川菜的美味菜谱书。

本书专门介绍清热养生豆腐菜，与君共飧。

<<清热养生豆腐菜>>

书籍目录

凉菜

花仁拌豆腐

葱油冻豆腐

酸菜拌豆腐

酸辣豆腐

.....

炒烧菜

三丁豆腐

东坡豆腐

红白豆腐

.....

煎炸蒸菜

油炸豆腐饺

泡炸豆腐

脆皮豆腐

.....

汤羹菜

枸杞豆腐

红白豆腐羹

.....

<<清热养生豆腐菜>>

章节摘录

版权页：插图：

<<清热养生豆腐菜>>

编辑推荐

《清热养生豆腐菜(全彩)》编辑推荐：豆腐，历经2000年的发展，已经成为全球公认的健康食品之一。
豆腐制品种类繁多，营养丰富，素有“植物肉”之美称。
豆腐配鱼，营养加倍；豆腐配海带，避免碘缺乏；豆腐配萝卜，有助消化。

<<清热养生豆腐菜>>

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>