

<<家常点心>>

图书基本信息

书名：<<家常点心>>

13位ISBN编号：9787218065762

10位ISBN编号：7218065767

出版时间：2010-3

出版时间：广东人民

作者：梁庆莉

页数：119

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>

## <<家常点心>>

### 前言

在繁忙的现代都市生活，每个人都为工作而努力，为生活而忙碌，一日三餐经常要在外边草草解决。然而，这样的就餐方式既不科学也不实惠，更谈不上享受。

就像拥有美好的心情才能充满干劲一样，吃令人满意的可口饭菜才能让生活充满力量。

吃惯了每日的鱼鱼肉肉，你有必要给自己的餐桌增添一点新意。

自己做些烧烤，可以让油腻的肉食变成焦香可口的美味。

可以选个秋高气爽的日子，把枯燥的进餐变成和朋友们一起欢度的聚餐！

吃上香香的烤肉，品味不一样的饮食生活。

除此之外，自制腊肉也是调剂饮食的好食物，而且看似难做的腊肉做法其实是非常简单的！

只需简单的切洗腌晾，就能做出风味独特的腊肉。

平日里在饭里蒸点腊肉，炒个腊肉小菜，或是给朋友送上自己亲手做的腊味，都是件不错的美事。

还有芳香四溢的卤味，给你平淡的饭菜增添一点点别样的滋味。

简单的几道工序，芳香的卤味便可得到。

本书《烧腊卤味》精选数十道美味烧烤、腊肉及卤味的家常做法，所选菜式均简单易操作、材料易得，且配有趣味十足的菜肴介绍，让你一边品味美味的菜肴，一边享受有趣的饮食生活。

## <<家常点心>>

### 内容概要

《汗牛养生馆：佐餐小菜》精选了不同口味的凉拌菜、泡菜和卤味等数十道家常佐餐小菜，详尽介绍其做法，并配有精美的图片和清晰的操作步骤，能为你的日常饮食提供更多不一样的味觉体验！动动手吧，只要简单的切洗腌泡，你也可以做出美味的小菜！

## &lt;&lt;家常点心&gt;&gt;

## 书籍目录

烧烤美味烧烤常见的烧烤工具家常烧烤酱汁的制作烤红衫鱼烤鲜鱿鱼炭烤干鱿鱼烤鲜虾炭烤鲜鱿筒烤鲜鱿须烤秋刀鱼炭烤鸡爪香烤茄子美味烧烤的诀窍牙签牛肉香辣羊肉串香烤火腿肠焦黄鸡腿烤香烤牛肉丸焦香牛肉串炭烤鸡肾串如何健康烧烤柠香可乐烤翅惹味烤生蚝鲜烤元贝炭烤带子烤香玉米烤鲜大鳝沙律熏烤银鳕鱼健康烧烤的四大原则五香烤馒头孜然烤肉鲜烤韭菜XO酱烤鸡缤纷烤时蔬澳门烧肉关于烧烤致癌之说腊味秋风起，食腊味南昌腊鸭腊猪耳广式腊肠川味腊肠腊鸡腿腊大肠腊味的几种吃法做个好吃的腊味煲仔饭腊五花肉腊鲫鱼腊鸭肾腊瘦肉腊鸭舌东莞腊肠卤味常用香料的性味与功能最简便的家常卤水制法卤水鹅肠卤水猪脚卤水羊肉潮州卤水鹅翼卤水金钱肚卤水牛肉卤水鸭血卤水，香料的惹味传说卤味和卤汁的保存卤水猪舌卤水蛋卤水莲藕五香卤花生制美味卤水蛋的秘诀四款经典卤水的制法卤水鸡爪中华美食之潮州卤味潮州卤水鸭掌翼潮州卤水鸭潮州卤水猪小肠潮州卤水鸡中翼卤水鹅肝豉汁鸡爪卤水豆腐粤式名菜——白切鸡白切花腩白切鸭肾白切文昌鸡东江盐焗鸡白切鸡肝八种家常美味酱料国色“川”香之美味卤川味卤鸡翼川味卤猪生肠川味卤肾球香辣牛肉川味卤牛筋天气转暖少吃市售卤味咸香鸡翅尖咸香鸡爪咸香鸭肾球咸香手撕鸡咸香鸡翼咸香鸡咸香火鸡翼

<<家常点心>>

章节摘录

插图：

<<家常点心>>

编辑推荐

《烧腊卤味》：烧、腊、卤，特色香味惹人涎如果对每日的炒菜已感到单调，何不来点改变？焦黄香脆的烧烤，香气扑鼻的腊味，芳香四溢的卤味，全是风味独特的美食。还等什么？行动起来，开始你的美食魔术吧！

<<家常点心>>

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>