

<<新手家常菜>>

图书基本信息

书名：<<新手家常菜>>

13位ISBN编号：9787501945382

10位ISBN编号：7501945381

出版时间：2005-1

出版时间：北京轻工业出版社

作者：梁琼白

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>

<<新手家常菜>>

内容概要

简单食材轻松做，新手入厨也从容

豆皮炒油菜

材料：油菜300克，豆皮6个，蒜末1小匙

调味料：料酒1大匙，盐1小匙，清水3大匙

做法：

1 油菜一片片剥下，洗净，切小段。

2 豆皮整片用2杯热油炸黄后捞出，切四方小片。

3 用2匙油先炒香蒜末，加入油菜炒熟，再放入所有调味料和豆皮同炒入味，然后盛入盘内即可。

提示

1 切好的油菜最好将梗和叶分开，炒的时候先炒梗，后放叶，炒出来的软硬度才平均。

2 如果买的是炸过的豆皮，直接切小片炒即可。

<<新手家常菜>>

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>