

<<家常丸子>>

图书基本信息

书名：<<家常丸子>>

13位ISBN编号：9787501954568

10位ISBN编号：7501954569

出版时间：2006-8

出版时间：第1版(2006年8月1日)

作者：现代人大众美食系列编写组

页数：80

字数：100000

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>

<<家常丸子>>

内容概要

不需要花费昂贵，不需要大费周折，只要你用心挖掘，美味其实一直在我们平凡但不平淡的一日三餐中。

我们坚持这样的理念 - - 关注家常生，关注日常餐桌！

我们一直不懈地追求 - - 让百姓的每一餐吃得精彩，让百姓的餐桌更加丰富！

本书从“家常”、“基础”入手，从零开始，先讲原料和原料加工，然后把家庭中最常见的菜工、最基础的做法，一一详细解析。

本套书不求菜式的杂和多，但求菜式的家常、经典，并且不局限于单个菜式介绍，而是让你通过阅读菜谱掌握同类菜品的烹调技能，触类旁通，帮你迅速完成从新手到高手的转变，使下厨变成轻松享受。

<<家常丸子>>

书籍目录

Part 1 话说丸子 肉丸子的原料 肉的选择 调料的选择 肉丸子的制作方法与程序 刀工
 肉的前期处理 剁馅的方式 剁馅注意事项 调料的处理 调馅 调味
 打馅 捏制 鱼虾丸子的制作 鱼虾的挑选 鱼虾的前期处理 鱼虾丸子的调味 素丸
 子的制作 原料的挑选 原料的前提处理 主料和配料的搭配 素丸子的调味Part 2 丸子美
 味食谱 氽制丸子 氽丸子 丸子汤 白菜肉刀子汤 冬瓜刀子汤 西式土豆丸子汤
 肉丸米粉汤 氽胡萝卜肉丸子 砂锅丸子 排骨萝卜丸子煲 砂锅金陵丸子 八宝素丸子
 汤 海鲜丸子煲 蘑菇氽鱼丸 日式丸子串 炸制丸子 椒盐干炸丸子 双青煎丸子
 红烧丸子 焦熘丸子 糖醋丸子 蒸制丸子 变化丸子

<<家常丸子>>

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>