

<<新大众菜谱>>

图书基本信息

书名：<<新大众菜谱>>

13位ISBN编号：9787502229535

10位ISBN编号：7502229531

出版时间：2003-9-1

出版时间：原子能出版社

作者：肖桂林

页数：336

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>

<<新大众菜谱>>

内容概要

煎炸菜好学易做，百姓饭桌的必备菜，600款美味集中华美食之大成。
合理饮食使幼儿正常成长，青少年发育良好，正常人保持健康，老年人益寿延年，患者早日康复。
本套菜谱共30本，汇集了南北方以及各种风味的菜系，每本600余种做法。
本书介绍了煎炸菜的做法，简单好学易做，是符合大众口味的家居生活常备书籍。
合理饮食使幼儿正常成长，青少年发育良好，正常人保持健康，老年人益寿延年，患者早日康复

<<新大众菜谱>>

书籍目录

一、猪肉类麻辣猪肉干炸响铃清炸里脊广东酥炸肉裹炸异香肉家制香炸腌肉酥糊里脊酥炸肉脯炸猪排
(一) 炸猪排(二) 炸两样炸肉咕噜烹软炸腰花脆皮炸肠头炸里脊广东肉南煎丸子煎炸里脊炸鹿尾软
炸肉香炸五花肠椒盐肝卷干炸肝花酥炸肥肠焦溜肥汤清炸大肠网油钎肝球软炸排骨焦溜排骨五香排骨
椒盐排骨海南猪肝炸溜肝尖炸猪腰子片琉璃丸子玻璃樱桃肉核桃丸子高丽丸子面包香丸子元宝肉片溜
白肉豆腐丸子焦溜丸子糖溜丸子姜汁丸子酸甜丸子奶油吉利丸子桂花肉(一) 桂花肉(二) 麻花肉夹
沙肉冰糖肉高丽肉荔枝肉金橘酸甜肉咕噜肉糖醋咕噜肉仔酥肉紫酥肉脆浆裹肉黑米锅巴肉蜜灸水脆油
面拖里脊条.....二 鸡肉类三 鸭肉类四 蛋类五 牛羊肉类六 水产类七 豆类及其他.....

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>