

<<家常便饭>>

图书基本信息

书名：<<家常便饭>>

13位ISBN编号：9787506429146

10位ISBN编号：7506429144

出版时间：2004-3

出版时间：中国纺织出版社

作者：生活品味编辑部

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>

<<家常便饭>>

内容概要

广东烩饭

材料

白米饭1碗

叉烧肉半块

腊肠2根

芥蓝菜2棵

高汤1杯

调味料

(1) 酱油1大匙, 胡椒粉1茶匙, 糖2茶匙。

(2) 水淀粉1茶匙

做法

1 腊肠及叉烧肉分别入蒸锅中蒸软, 捞出, 切片, 排入白饭上。

2 芥蓝菜洗净, 氽烫, 捞出, 沥干水分, 排入白饭上。

3 锅中倒中高怕煮滚, 加入调味料(1)调味, 再淋入水淀粉勾芡, 淋入盘中端出。

<<家常便饭>>

书籍目录

米饭里的大学问PART 1 千变万化的家常饭 炒饭VS烩饭 咸鱼鸡粒炒饭 鲑鱼炒饭 XO酱炒饭 蟹掌炒饭 夏威夷炒饭 银鱼炒饭 雪菜肉丝炒饭 腌鲑鱼炒饭 广东烩饭 凤香咕啫肉烩饭 黑椒牛柳烩饭 三宝素烩饭 蛋炒饭VS蛋包饭 酥松式蛋炒饭 扬州蛋炒饭 翡翠蛋炒饭 散润式蛋炒饭 茄香羊肉蛋炒饭 广东海鲜蛋炒饭 黄金蛋炒饭 萝卜干黄金蛋炒饭 香根蛋炒饭 蛋包饭 天津蛋包饭 苔香蛋包饭 菜饭VS煲仔饭 甘薯烤鸭菜饭 三色豆油麦菜饭

<<家常便饭>>

章节摘录

插图

<<家常便饭>>

媒体关注与评论

书评蛋炒饭、蛋包饭、煲仔饭、菜饭、茶泡饭、卤肉饭、炆肉饭、五谷杂粮饭、米食的变化.....

<<家常便饭>>

编辑推荐

蛋炒饭、蛋包饭、煲仔饭、菜饭、茶泡饭、卤肉饭、炆肉饭、五谷杂粮饭、米食的变化..... 本书内容包括：米饭里的大学问、咸鱼鸡粒炒饭、鲑鱼炒饭、XO酱炒饭、蟹掌炒饭、夏威夷炒饭、银鱼炒饭、雪菜肉丝炒饭、腌鲑鱼炒饭、广东烩饭、凤香咕啫肉烩饭、黑椒牛柳烩饭、三宝素烩饭、酥松式蛋炒饭、扬州蛋炒饭、翡翠蛋炒饭、散润式蛋炒饭、茄香羊肉蛋炒饭、广东海鲜蛋炒饭、黄金蛋炒饭、萝卜干黄金蛋炒饭、香根蛋炒饭、蛋包饭、天津蛋包饭、苔香蛋包饭、甘薯烤鸭菜饭、三色豆油麦菜饭、腊味煲仔饭、卤肉饭、炆肉饭、鲑鱼茶泡饭、墨鱼茶泡饭、草虾汤泡饭等。

<<家常便饭>>

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>