第一图书网, tushu007.com

<<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

第一图书网, tushu007.com

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。

书籍目录

米饭里的大学问PART 1 千变万化的家常饭 妙饭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 凤香咕咾肉烩饭 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 ……

章节摘录

插图

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、炝肉饭、五谷杂粮饭、米食的变化……

编辑推荐

蛋炒饭、蛋包饭、煲仔饭、菜饭、茶泡饭、卤肉饭、炝肉饭、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、凤香咕咾肉烩饭、黑椒牛柳烩饭、三宝素烩饭、酥松式蛋炒饭、扬州蛋炒饭、悲翠蛋炒饭、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、炝肉饭、鲑鱼茶泡饭、墨鱼茶泡饭、草虾汤泡饭等。

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