第一图书网, tushu007.com

<<天天粥·面·点心365道>>

图书基本信息

书名：<<天天粥·面·点心365道>>

13位ISBN编号：9787506479196

10位ISBN编号：7506479192

出版时间：2012-1

出版时间：中国纺织出版社

作者：尚锦文化

页数：127

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

内容概要

《天天美食系列：天天粥·面·点心365道》介绍了：日常生活中的365道美食系列，并有针对性地描述了做法，和讲明了原料和调料。
该丛书具有经济适用、价格实惠、易学易做等特点。
通过学习，读者既能掌握主要食材的基本烹饪方法和技巧，又能了解相关的各种营养知识。
照本习读，新手亦能做出色香味美的各类菜肴来。
《天天美食系列：天天粥·面·点心365道》针对普通家庭，菜式上以常见的家常菜为主。
除了严谨的做法介绍以外，《天天美食系列：天天粥·面·点心365道》还搭配了详尽的营养功效介绍和精美大图，使读者学做之余，增加对食材的了解。

第一图书网, tushu007.com

<<天天粥·面·点心365道>>

书籍目录

粥
紫米粥
绿豆粥
小米粥
菊花粥
松子仁粥
萝卜粥
甜藕粥
荷叶莲子粥
蜜枣龙眼粥
荠菜粥
红薯粥
西瓜皮粥
猪肾粥
枸杞粥
冬瓜鸭粥
黑米粥
牛奶燕麦粥
龙眼莲子粥
贝母粥
空心菜粥
桔梗粥
春笋粥
黑木耳粥
玉竹粥
生地黄粥
桑葚粥
山药粉粥
黑芝麻粥
蕺菜粥
肉苁蓉羊肉粥
苦瓜粥
芹菜粥
香菜牛肉粥
莴笋粥
菊苗粥
西米猕猴桃粥
鸭肉粥
香菜粥
猪心粥
鱼肚粥
皮蛋瘦肉粥
猪肝鸡子粥
蛋包粥
红豆粥

花生红枣粥
薏米百合粥
莲子粥
薏米粥
玫瑰花粥
胡萝卜粥
西米枇杷粥
麦门冬粥
生姜粥
大蒜粥
金银花粥
山药猪肚粥
五彩虾仁粥
银耳粥
鳝鱼粥
人参鸡粥
蛤蟆油粥
马蹄粥
花生大枣粥
莲子芡实粥
薄荷粥
菠菜粥
芦荟杏仁粥
长生果粥
南瓜粥
西米银耳粥
干贝鸡丝粥
干贝海带粥
人参茯苓粥
排骨糙米粥
猪肝粥
赤小豆鲤鱼粥
香椿芽粥
海带粥
丝瓜粥
马齿苋粥
紫苋菜
枸杞叶粥
鲤鱼粥
生姜羊肉粥
生滚鱼片粥
美味火腿粥
蛏干粥
鸡肝粥
面
点心

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

版权页： 插图： 鸭肉粥 原料 熟鸭肉100克，粳米200克，小葱段少许 调料 色拉油、葱、姜、料酒、盐、味精、胡椒粉各适量 做法 1.将熟鸭肉切成片；粳米淘洗干净。
2.取锅置火上，倒入少许色拉油，投入葱、姜爆香，入鸭肉片稍煸，倒入清水、料酒烧沸，入粳米煮沸后用小火烧至粥稠，用盐、味精、胡椒粉调味后拣去葱、姜，装碗，撒上小葱段食用。
香菜粥 原料 香菜100克，粳米100克 调料 盐少许 做法 1.将香菜择洗干净，细切；粳米淘洗干净。
2.取锅放入清水、粳米，熬煮至粥成，加入香菜、盐，搅匀即成。
猪心粥 原料 猪心1副，粳米150克 调料 葱末、葱丝、红椒丝、姜末、料酒、盐、味精各少许，色拉油少量 做法 1.将猪心洗净，切成薄片，放入碗内，加入料酒、姜末、葱末拌腌；粳米淘洗干净。
2.取锅放入清水烧开，下粳米，熬煮至粥成，再加入猪心、盐、味精、色拉油，待滚，猪心肉熟，撒上葱丝、红椒丝即可。

编辑推荐

第一图书网, tushu007.com

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