

<<天天凉菜>>

图书基本信息

书名：<<天天凉菜>>

13位ISBN编号：9787532372324

10位ISBN编号：7532372324

出版时间：2004-1-1

出版时间：上海科学技术出版社

作者：郭春荣,张辉

页数：219

字数：150000

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>

## <<天天凉菜>>

### 内容概要

本书按一天一个凉菜，共介绍了365个凉菜。  
每个凉菜按原料、调料、制法进行介绍，特殊的调味料均介绍制作方法，方便读者使用。  
本书所介绍的菜肴选料容易，操作简便，内容实用，适合广大家庭参考。

## &lt;&lt;天天凉菜&gt;&gt;

## 书籍目录

1.冰拌香椿2.辣酱腐竹3.蒜油金针菇4.酱渍春笋5.炆田螺6.清滋排骨7.麻辣鸡丝8.拌豌豆苗9.辣豉干张10.油酥腰果11.水晶舌掌12.腐乳叉烧肉13.五香禾花雀14.红油三丝15.香椿拌豆腐16.糖酥桃仁17.春笋炆黄豆芽18.芥味银鱼19.酱鸡20.香糟肝21.水晶肴蹄22.红油拌豆腐23.炆鲜笋24.椒麻肚尖25.花雕熏鱼26.蒿杆拌里脊丝27.卤鸭28.柠檬冻糕29.油辣银芽30.芝麻茼蒿31.麻酱莴笋尖32.生仁拌干丁33.炆蛎黄34.葱油猪舌片35.烟熏排骨36.炆面筋37.酸辣黄瓜38.香葱拌豆腐39.熏干拌生仁40.兰花肚丝41.酱鸭42.熟拌牛蹄黄43.拌双笋44.芽姜干丝45.糖醋酥豌豆46.腐竹拌鸡丝47.糟鹅掌48.橘黄鱼条49.熟炆肚皮丝50.烧拌春笋51.炆四季豆52.麻辣干张53.姜汁肚片54.茄汁鱼条55.卤浸里脊片56.卤水乳鸽57.芥末春笋58.糟嫩豆腐59.烧拌青椒60.鲜笋白拌肉61.卤汁腌肝62.炆鱿鱼丝63.麻辣牛百叶64.玛瑙豆腐65.鱼香蚕豆66.虾米炆豇豆67.盐水腌肝68.蛋松69.春笋炆鳝丝70.香蕉酥虾球71.盐水百叶72.鸡油珍珠笋73.水晶荔枝74.炆双脆75.沙茶白肉丝76.葱油卤肚条77.啤酒冻仔鸡78.香糟豆芽79.油吃黄瓜80.炆蚶子81.肉丝拌腐皮82.花椒鸡丁83.花雕浸蛤蜊84.甜脆银耳盅85.素鸡86.冲菜87.蒜泥蚕豆88.五香肉干89.炆鲜蛭90.茼蒿鲜鱼丝91.怪味鸡块92.炆翡翠93.卤虎皮豆腐94.京糕拌梨丝95.青椒墨鱼丝96.虾仁拌翠芹97.糟猪蹄爪98.桶子鸡99.素火腿100.盐水腐竹101.龙眼果冻102.白肉拌干张103.鸡丁豌豆104.炆猪心片.....

<<天天凉菜>>

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>