

<<河鲜与海鲜菜>>

图书基本信息

书名：<<河鲜与海鲜菜>>

13位ISBN编号：9787532372645

10位ISBN编号：7532372642

出版时间：2004-1

出版时间：上海科学技术出版社

作者：周三金

页数：179

字数：143000

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>

<<河鲜与海鲜菜>>

内容概要

河鲜与海鲜菜是家庭餐桌及酒席、宴会上的主菜，内容非常丰富，烹调方法及品种极多。本书对300余种河鲜与海鲜菜的原料配比、制作方法、特色等作了比较详尽的阐述，照本操作，极为方便。广大家庭备用参考，可丰富餐食内容，吃得有营养。

<<河鲜与海鲜菜>>

书籍目录

虾蟹类 糟香河虾 香辣黄金虾 避风塘草虾 干菜虾 啤酒草虾 椒盐草虾 醉虾 盐水虾 清炒虾仁 龙井虾仁 锅贴虾 水晶虾仁 松仁虾仁 白汁虾卷 生煎虾饼 虾仁锅巴 杨梅虾球 鲜奶虾仁 熟炆虾仁 茉莉虾仁 翡翠虾斗 油爆虾 炒爆虾 凤尾虾 三虾豆腐 炆虾 虾仁炖蛋 虾仁豆腐 清炒蟹肉 锅烧蟹 雪花蟹斗 清水大闸蟹 干路烙蟹斗 油酱毛蟹 炒蟹黄油 煎蟹盒 炸蟹卷 炸蟹脆 蟹黄扒菜心 蟹油水晶球 蟹粉戈渣 蟹粉年糕 蟹粉白玉 醉蟹 河鲜类 香煎富贵鱼 泰式鳊鱼 火夹鳊鱼 双味鳊鱼 清蒸鳊鱼 香酥鳊鱼 干烧鳊鱼 松鼠鳊鱼 醋椒鳊鱼 瓜姜鱼丝 松仁鱼米 干烧鳊鱼 镶面 怀胎鲫鱼.....海鲜海味类

<<河鲜与海鲜菜>>

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>