

<<巧做家常菜>>

图书基本信息

书名：<<巧做家常菜>>

13位ISBN编号：9787533142759

10位ISBN编号：7533142756

出版时间：2008-8

出版时间：山东科学技术出版社

作者：吕琦,曹山,等

页数：234

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>

<<巧做家常菜>>

内容概要

菜品制作有其精妙之处，如何将普通的原料做得有滋有味？

这就需要掌握以下技巧：善于运用火力；选择合适的原料；充分运用现代厨具；巧妙进行调味。

书中对上述技巧不仅有专门的理论介绍，在菜例中也有详细的说明。

为了使您更全面地了解烹调知识和办好家宴，本书在附录中详细介绍了家宴常识、干货原料的涨发、刀功知识（配有图片）、烹调技法及厨房小窍门等，相信您看过此书，一定会掌握家庭常用的烹调技法，做出一手好菜！

<<巧做家常菜>>

书籍目录

如何巧做菜 畜禽类 猪肉 炸板肉 爆炒肉片 消炸里脊 干炸里脊 滑炒里脊 丝倚也里脊 穿裤里脊 花月里脊 丝芝麻里脊 番茄里脊 三笋里脊 片玫瑰里脊 白果里脊 五彩里脊 丝炒肉丝 回锅肉 滑熘里脊 清炖肘子 菜扒肘子 沙锅肘子 坛子肉 清氽丸子 脆肉丸子 干炸丸子 烩松肉 五香肉干 糖醋排骨 鱼香肉丝 茅梨肉丝 金针菇肉丝 青椒肉丝 蒜泥白肉 木樨肉 冰糖肘子 咕 肉 炸灌汤丸子 京酱肉丝 爆里脊 丝油爆肉丁 南煎丸子 鱼香肉排 粉蒸肉 锅巴里脊 片榨菜肉丝 汤拌霜丸子 义烧肉 黄瓜氽里脊 片木樨汤 合川肉片 牛肉 羊肉 鸡肉 鸭肉、鹅肉 内脏、四肢 水产 海鲜类 鱼类 贝类 虾蟹类 其他海鲜类 菌藻类 口蘑 香菇 平菇 草菇 猴头菇 银耳 黑木耳 金针菇 竹荪 蛋奶类 鸡蛋 鹌鹑蛋 牛奶 豆及豆制品类 豆腐 腐竹、豆腐皮、油皮 豆干 蔬菜、水果类 菠菜 蒲菜 大白菜 油菜 南瓜 冬瓜 茄子 番茄 菜花 其他水果类 附录一、家宴常识 二、干货原料的涨发 三、名词解释 四、厨房小窍门

<<巧做家常菜>>

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>