

<<千味坊>>

图书基本信息

书名：<<千味坊>>

13位ISBN编号：9787533148874

10位ISBN编号：7533148878

出版时间：2008-5

出版时间：山东科学技术出版社

作者：中华美食频道

页数：136

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>

<<千味坊>>

内容概要

本书是依托数字电视卫星频道 - “中华美食频道”诠释“味道”的热播栏目——《千味坊》编辑而成的，在向广大读者展示一道道美味绝伦的精品菜肴的同时，尽情演绎着“酸甜苦辣咸”本色五味。

本书按照“鱼虾鲜”、“肉禽香”、“果蔬爽”、“火热辣”、“苦辣酸甜生活本味”等味型进行菜品分类，每道菜都增添了味型、营养搭配、操作关键的“爱心贴士”，酸有醋的酸、水果的酸、葡萄酒的酸；辣有鲜椒的辣、干椒的辣、咖喱的辣、芥末的辣……，最普通的调味料、最易获得的家常食材，高品质的美味、简单容易做。

《千味坊》带来千味变化得同时，带领我们的胃、我们的味蕾畅游着精彩的美食世界，是一本不可多得的厨房美味宝典。

<<千味坊>>

书籍目录

醇香浓郁鱼虾“鲜” 银芽炒蛤蜊 姜葱海蛎子 椒盐富贵虾 美极海瓜子 黄油基围虾 葱油竹蛏
 蒜蓉开边虾 香煎银鳕鱼 西红柿炖鲑鱼 泰式柠檬鱼 豉油皇蒸鱼 盐焗鱼 鱼头豆腐汤 五
 花肉小黄鱼炖萝卜 红烧划水 酥炸虾丸子 松子鳕鱼 腰果虾球千滋百味肉禽“香” 芋艿椰子鸡
 茄子烧鸭条 葱爆羊肉 香菇焖鸽子 白灼牛肉 东坡肉 猪脚黄金蛋 亲子升频道 玫瑰牛柳
 蹄筋炖老鸽 麻油鸡 姜母鸭 花椒乌骨鸡 椒盐排骨 蒜香排骨 核桃炖老鸽 花生鸡丁 板栗烧
 鸡 法式炸花枝清清淡淡果蔬“爽” 培根大头菜 牛肉炒菜心 干贝菠菜 韭菜炒八带 明珠挂环
 蒜苗炒腊肉 红烧茄子 排骨煮南瓜 咸蛋黄焗冬瓜 丝瓜炒蛤蜊 鱼肉酿尖椒 洋葱炒牛肉 芹
 菜炒鲜鱿 胡萝卜烧金钱肚 莲藕炖排骨 山药炖土鸡 香芋炒肉丝 银芽炒三丝 罗马牛肉 鱼露
 猪肉虾片 鲜果时蔬 火龙果炒鸡柳 猕猴桃炒鱼丁 香蕉脆皮鸡 凤梨虾球 雪梨炒肉片 紫萝牛
 肉热情浪漫火辣“辣” 泰式脆皮豆腐 香辣蟹 沸腾鱼 水煮牛肉 香辣鸡翅 麻椒鸡丝 辣子鸡
 杭椒牛肉 鲜果虾球 回锅肉 虎皮尖椒 剁椒鱼头 咖喱鸡 咖喱虾 绿咖喱炸蛋 白咖喱牛肉
 日本咖喱猪排饭 欧陆咖喱牛排 酸辣杂拌 沙朗牛排 黑胡椒牛柳 鱼香肉丝 四川酸菜鱼 味
 噌三文鱼汤 鱼香茄子 宫保鸡丁“苦、腊(辣)、酸、甜”——生活本味 白果炒猪肚 咸蛋苦瓜
 杏香牛排 碧螺春风尾虾 毛峰炒肉丝 红茶狮子头 西湖牛肉羹 君山银针鱼片 苦丁鸡柳 红
 葡萄酒煮匈牙利牛肉 味噌海鲜 啤酒鲤鱼 腊鹅烧百叶 五花肉酸白菜 扬州煮干丝 西柠煎鸭脯
 酸菜肚片锅仔 糖醋排骨 香橙猪排 麦芽糖陈皮油爆虾 红烧羊肉 酒酿圆子 香橙藕片
 可乐鸡翅 茄汁鲳鱼 大良炸鲜奶 拔丝苹果 冰糖烧河鳗 蜜盏南瓜 三丝鸡蛋卷 冰糖银耳
 炖木瓜“千“斤”易得，一“酱”难求 酱爆兔肉 鹅肝酱烩虾球 法式鹅肝 千岛小牛排 意面酱
 猪排通心粉 XO酱炒海螺 吱吱生菜 京酱肉丝 柱侯牛腩 豆瓣鲈鱼 虾酱鱿鱼 沙茶烧鸡 豉
 汁鱼头 韩国大酱海鲜汤 香菇酱油银鳕鱼

<<千味坊>>

章节摘录

插图：

<<千味坊>>

编辑推荐

《千味坊》是依托数字电视卫星频道 - “中华美食频道”诠释“味道”的热播栏目——《千味坊》编辑而成的，在向广大读者展示一道道美味绝伦的精品菜肴的同时，尽情演绎着“酸甜苦辣咸”本色五味。

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>