

<<快手佐餐菜>>

图书基本信息

书名：<<快手佐餐菜>>

13位ISBN编号：9787533524227

10位ISBN编号：7533524225

出版时间：2004-1

出版时间：福建科学技术出版社

作者：黄婉莹

页数：112

字数：78000

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>

<<快手佐餐菜>>

内容概要

为使自己和家人吃得健康，许多人往往在百心之中，也会亲自下厨烹制一些营养均衡的家常小菜。本书提供的，便是这类材料容易选购、制作简易，味道又好的菜式。

全书分为蔬菜豆腐、鱼鲜水产、禽畜肉类等几个别，务求菜式多样化。

在设计食谱时，作者充分考虑到现代城市人要以有限时间，来获得健康而美味的菜肴的想法，所以书内介绍的小菜，不超过30分钟都便可完成从准备工作、烹制完成到上碟等工序。

读者从本书不同类别的菜式中任意选择搭配，便可组成美味的菜单，而只要制作工序配合得宜，要在半小时内开饭也可以轻轻松松做到。

<<快手佐餐菜>>

作者简介

黄婉莹，IACP会员，在煤气烹饪中心教授多年，桃李满门，学生来自世界各国。曾被邀请到菲律宾、日本及美国做中国菜示范，推广中国的烹饪艺术。长期在报刊撰写菜谱，更在电视台及电台主持烹饪节目，极受大众欢迎。

<<快手佐餐菜>>

书籍目录

美味蛋品 赛螃蟹柳 芙蓉豆苗 香葱蛋饼 苦瓜肉碎烘蛋鱼鲜水产 云片珍珠鱼块 蒜蓉牛油煎龙（月利）柳
锡纸酸梅烤鱼 色拉竹签鱼 梅菜银鳕鱼 香茅鱼露烧多春鱼 紫菜青衣鱼柳 蜜汁串烧鳗 酱汁淡菜卷 香煎
蟹柳饼 蒜蓉鱿鱼炒芦笋 上汤焖龙虾尾 金菇明虾球 酸甜豉汁凤尾虾 豉味蒜蓉煎虾 滑蛋虾仁烩双冬 蒜
蓉蒸鲜鲍鱼 鲜菇鲍贝扒津白蔬菜豆腐 豉汁苦瓜 鱼香炒杂菜 沙嗲滑肉炒藕片禽畜肉类特色汤羹附
录

<<快手佐餐菜>>

章节摘录

插图

<<快手佐餐菜>>

媒体关注与评论

书评巧施妙法煮出好味道，半小时内开饭做得到。

讲究营养和健康是现今的饮食潮流，享受佳肴美食是城市人的减压方式。

在紧张工作之余，不妨暂且抛下俗务，走进厨房小天地，参考书中的内容，运用各种天然材料，选择恰如其分的烹饪手法，创作出一道道美味菜式，与家人朋友一齐来分享烹饪的乐趣，让生活变得更富姿彩。

本系列每一分册均有独立专题，介绍相关的食谱及烹饪知识，有助于读者迅速提高厨艺水平。

烹饪有窍门 鱼块用蛋清腌后肉质更嫩滑。

米粉用中猛火才能炸得酥脆。

腐乳味道带咸，若加些糖、麻油等调味，口感更佳。

即食紫菜已加工烘香，没有腥味，用作烹调配料最为方便。

炒虾子时切记用慢火，炒香的虾子可放入冰箱冷藏。

<<快手佐餐菜>>

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>