

<<微波炉烹饪入门>>

图书基本信息

书名：<<微波炉烹饪入门>>

13位ISBN编号：9787534117916

10位ISBN编号：7534117917

出版时间：2005-1

出版时间：浙江科技出版社

作者：陈永清

页数：199

字数：145000

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>

<<微波炉烹饪入门>>

内容概要

进入新世纪，生活在都市里的人们，生活节奏愈来愈快，对在家庭做菜肴有新的要求：一方面希望简捷方便、节省时间，另一方面要求菜肴味道鲜美、色泽美观，同时还必须保持厨房洁净。

由于微波炉使用方便、操作安全，已经成为许多家庭一日三餐必不可少的烹调工具。然而许多人对传统的铁锅、铲刀做菜娴熟有余，把微波炉仅仅作为热热菜、解解冻、煮煮面的简单工具，而不会用来作好菜。

其实，微波炉、光波炉完全可以和传统的炉灶一样，做出色香味形俱美的菜肴和点心。本书就是据此考虑，从实用、简单、易学的角度出发编著了此菜谱，献给广大家庭，以改善家庭“口福”质量，使得人人成为烹调高手、个个成为美食家。

<<微波炉烹饪入门>>

书籍目录

认识微波炉 微波的特点 了解家里的微波炉 家用微波炉的选择 家用微波炉容器(餐具)的选择
微波烹饪应注意的问题 微波炉烹调应用水产、鱼肉类菜肴制作 海鲜类的烹调要诀 制作实例
蒜蓉焗鲜虾 干*虾 雪菜蒸银鳕鱼 姜葱鲈鱼 南乳煎生蚝 火腿蒸淡菜 沙拉鲜
虾片 豉椒鸦片鱼头 红焖蒜香带鱼 酱味海瓜子 干菜焗海鳗 香煎三文鱼 蒜茸粉
丝蒸扇贝 五彩鱼丁 麻辣泥鳅 香芝炒虾仁 美极龙虾仔 肉香花蟹 XO酱焗鲜
蚌 酱香银鱼 虾茸酿圆椒 东坡鲫鱼 酱味焗鲳鱼 纸包北极贝 豉油螺片 冬笋
炒带子 韭黄炒鳝丝 冰糖甲鱼 南乳墨鱼 酸菜鱼 盐水河虾 肥肠煲田螺 萝
卜丝煎带鱼.....蔬菜类菜肴制作 禽蛋类菜肴制作 畜肉类菜肴制作 汤羹类菜肴制作 点心类制作 微波炉的
其他用处

<<微波炉烹饪入门>>

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>