

<<家宴美味百分百>>

图书基本信息

书名：<<家宴美味百分百>>

13位ISBN编号：9787534118012

10位ISBN编号：7534118018

出版时间：2002-5

出版时间：浙江科学技术出版社

作者：傅培梅,程安琪编著

页数：102页

字数：155000

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>

<<家宴美味百分百>>

内容概要

如果懂得如何做菜最大的好处，在于逛市场时，不但可以买到喜欢的时鲜材料，更能够依自己与家人的口味做出美味佳肴，得以大愉朵颐、好好享受一番。

现代人讲求创意、随兴，做菜也是一样，只要了解材料的基本性质，食谱上所写的配料和调味料的份量可以作参考，倒是不必太过拘泥。

这本食谱中的52道菜，选用了44种不同的主材料（另有8道咸、甜点心），希望藉着不同材料的应用来丰富您的餐桌。

当您对各种食材的烹调都能得心应手时，相信您也会跟我们一样——“轻松在家做好菜”了。

<<家宴美味百分百>>

作者简介

傅培梅老师，山东省福山县人，1957年起即教授中国烹饪，致力于发扬中国饮食文化。自1962年开始，在台湾电视公司担任烹饪教学迄今，为资深知名的烹饪老师，著有中、英、日文食谱近五十册。

程安琪老师，辽宁省大连市人，从事烹饪教学工作已有二十余年的时间，目前主

<<家宴美味百分百>>

书籍目录

肉类 咖啡鸡排 成都子鸡 双冬烧凤翅 金菇鸡腿 香煎鸭卷 家常红焖肉 橙汁排骨 香蒜猪排角 银杯牛肉 麻辣牛腱 鲜茄焖牛小排 海鲜类 蛤蜊浓汤 酿鲜鱿 豆油墨鱼 翡翠炒带子 葱油淋鲍鱼 豉椒炒蟹 绣球鱼翅 肉丸烧海参 熘黄鲜蟹 蚬仔味噌汤 大烩鲍片 蔬菜、豆腐、蛋类 虾仁炒蚕豆 芹菜肚丝 干贝银萝 炒炒肉 扒金银双菇 百花玉簪 莴苣白鱼羹 莴苣白鱼羹.....鱼虾类 点心类

<<家宴美味百分百>>

媒体关注与评论

书评中国是一个讲究吃的国家，因而食品成为众人关注的对象。这些年，饮食习惯正随着时代的潮流的在改变，一些传统的老菜虽然味美，但经不起现代人以健康为重的观念把关而被淘汰了，或者因为快速生活步调的催促而不得不作改变，餐厅的菜单在翻新，家中的餐桌上也要求有所变化，家常菜以营养、经济、易做又好吃为主要诉求，的确让人费尽心思。所以本套丛书，以帮大家解决饮食问题，使众口不再难调。

<<家宴美味百分百>>

编辑推荐

中国是一个讲究吃的国家，因而食品成为众人关注的对象。这些年，饮食习惯正随着时代的潮流的在改变，一些传统的老菜虽然味美，但经不起现代人以健康为重的观念把关而被淘汰了，或者因为快速生活步调的催促而不得不作改变，餐厅的菜单在翻新，家中的餐桌上也要求有所变化，家常菜以营养、经济、易做又好吃为主要诉求，的确让人费尽心思。所以本套丛书，以帮大家解决饮食问题，使众口不再难调。

<<家宴美味百分百>>

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>