

<<特色牛蛙、兔肴>>

图书基本信息

书名：<<特色牛蛙、兔肴>>

13位ISBN编号：9787536454071

10位ISBN编号：7536454074

出版时间：2005-3

出版时间：李彦位 四川出版集团，四川科学技术出版社 (2005-03出版)

作者：李彦位

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>

<<特色牛蛙、兔肴>>

内容概要

《特色牛蛙、兔肴》以通俗易懂的文字和精美的特色牛蛙、兔肴的图片，简明扼要地讲解了牛蛙、兔肴精妙制法，每款菜式包括原料及调料、制作过程、风味特点，具有极强的实用价值和可操作性。

<<特色牛蛙、兔肴>>

作者简介

李彦位，水晶饺子餐饮连锁总部董事长、厨艺指导，中国药膳名师，中餐特三级烹调技师，中国药膳研究会会员。

2002年荣获中国药膳大赛“应火杯”三项全能金奖。

2003年与彭铭泉教授合著《中国药膳精华本》（珠海出版社），的10余本图书。

2004年荣获中国药膳大赛“园园杯”四项全能金奖。

<<特色牛蛙、兔肴>>

书籍目录

3. 蛋黄兔卷5. 盐水兔7. 花生仁拌兔丁9. 芝麻兔丁11. 玫瑰兔丁13. 椒麻兔片15. 鱼香兔丝17. 油淋仔兔1g. 香酥兔肉21. 脆皮兔糕23. 桃仁兔糕25. 麻香兔脯27. 葱油麻辣兔肉29. 陈皮兔丁31. 麻辣手撕兔33. 软炸淮山兔35. 孜然兔腿37. 南乳吊烧兔腿39. 香辣串串兔40. 荷花兔肉43. 辣子兔45. 泉水兔47. 泡椒仔兔49. 黄焖兔51. 宫保兔块53. 酱香兔55. 口香兔57. 跳水兔58. 胭脂兔61. 霸王兔63. 小煎兔65. 熘炒兔丝67银芽兔丝69. 家常兔块71. 鱼香兔花73. 糊辣兔块

<<特色牛蛙、兔肴>>

章节摘录

插图：

<<特色牛蛙、兔肴>>

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>