

<<烩出醇香>>

图书基本信息

书名：<<烩出醇香>>

13位ISBN编号：9787536461659

10位ISBN编号：7536461658

出版时间：2007-3

出版时间：四川科技

作者：李小兵

页数：96

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>

<<烩出醇香>>

内容概要

一看就会，轻松做菜！

小巧玲珑，易于阅读！

小书不小，内容多多！

学会几道菜，快乐一家人！

烩，是将两种以上熟料或易熟的原料，经刀工处理成片、块等形状，下锅中，汤汁和调料，中火加热入味，起锅前用水豆粉勾薄芡的烹制方法。

烩菜汤菜合一汤汁较多，一般用于要求成菜较快，口味清淡的菜肴。

本书是“快乐生活家庭厨艺系列”之一，所选小菜佳肴取材容易、制作简单、视觉与味觉并重，精美的图片加简明的文字，让你快速成为厨房高手！

每日奏几下“厨房进行曲”，家人便多了几分情趣与健康！

<<烩出醇香>>

书籍目录

青椒烩猪耳泡菜烩大肚番茄烩牛柳泡椒牛肉烩水饺番茄烩牛尾酸萝卜烩牛蹄金针菇烩毛肚银杏烩鸡脚
 珍菌烩鸡肾泡菜烩凤冠泡菜烩鸭血银鱼烩苡仁松子玉米烩乌鱼玉米烩虾仁芙蓉烩蟹海皇烩麻什香菌烩
 鳝段白果烩松茸松子烩豆腐鱼子烩萝卜番茄烩肉芙蓉杂烩莲子烩猪肚响皮红枣烩子肺枸杞叶烩猪心酸
 菜竹荪烩肚片清烩三丝烩银丝竹荪烩鸡海带烩鸡丝豌豆鸡丝酱烩鸡块冬笋酱烩鸡柳羊肚菌烩鸡皮鸡肾
 鸭血番茄烩鸡胗姜烩鸡翅葱香鸡翅鲜莲烩鸭丁水饺烩鸭舌鸭血豆腐烩肥肠鲜烩鹅块青豆烩鹅丁鹅杂烩
 松子烩鱼米酸菜烩鱼皮蒜瓣烩鳊鱼鲜茄烩鱼片滑菇烩鱼丸咖喱烩鱼条百合烩鱼片鳕鱼烩松茸百花烩虾
 丸清烩虾仁蟹肉黄烩菜心野菜烩高蟹银丝烩红蛤芙蓉烩花蟹蟹柳烩冬瓜三鲜烩海参海参烩花菜灵菇烩
 鱼翅美蹄烩鱼肚鲍脯烩鳖裙花菜烩鱿鱼酸辣烩土鱿卷鱿鱼烩豇豆红烩鲜贝干贝烩四宝冬笋烩干贝海鲜
 总烩酸萝卜烩响螺片蚕豆烩腐球玉米烩豆腐火腿烩豆腐香菇烩冻豆腐菠菜烩豆腐白菜烩豆腐蛋黄烩豆
 腐滑菇豆腐蟹子烩豆腐豆腐烩肉丸咸蛋火腿烩豆腐鱼子烩豆腐油豆腐烩白菜什锦素烩蘑菇烩青豆香菇
 烩笋香菇烩时蔬山药烩香菇白果竹荪蛋白果烩番茄竹荪烩四宝西洋参烩竹荪素烩萝卜芙蓉烩南瓜奶汁
 烩紫茄莲杞烩菠菜烩面瘩芡实烩香芋烹饪小知识烹饪原料搭配表

<<烩出醇香>>

章节摘录

插图：

<<烩出醇香>>

编辑推荐

学会几道菜，快乐一家人。

<<烩出醇香>>

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>