

<<四季养生粥>>

图书基本信息

书名：<<四季养生粥>>

13位ISBN编号：9787536690752

10位ISBN编号：7536690754

出版时间：2007-9

出版时间：重庆出版社

作者：《大众美食》编委会

页数：95

字数：25000

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>

<<四季养生粥>>

内容概要

提起面条，可谓世人皆知。

如：山西的刀削面，兰州的拉面，广州的炒面，四川的担担面……早已闻名遐迩。

细小的麦粒研磨成粉后，巧思制作成各种粗细宽扁不一，造型各异的面条，再加之各种材料和调味料，变化无穷，让人大快朵颐。

干拌面的制作虽然看似迅速简单，其实还是很讲究的。

尤其素材和用料都要经过千挑万选，才能真正拥有好味道。

形形色色、各有千秋的肉臊干拌面，可算是其中最主要的一项。

本书除了教您如何制作手工面条，还有如何运用酱汁类、肉臊类、肉类和海鲜类等食材，做出34道极简单且最流行的中式干拌面和23种独门酱料，彻底发挥了面的多样性本质。

无论您爱好中式传统口味，还是稍有变化的面食，通通可以在这本书里找到您所想要的方便美味！

此外，本书还教授如何煮出香劲滑润的面条。

本书呈现精彩绝伦、多重多变的风貌，主食口味从家常面、油面到米粉，种类琳琅满目，风格迥异，搭配麻酱、肉臊、茄汁、咖喱、红烧、清蒸等品味任你挑选。

<<四季养生粥>>

书籍目录

春季养生篇 三色豆腐羹 韭菜银芽汤 娃娃菜火腿汤 猪肝养生汤 虾球翠叶汤 骨香山药汤
三色珍珠汤 鸡丝蛋皮韭菜汤 蹄筋花生汤 乡村浓汤 青蒜鱼头汤 夏季养生汤 海米冬瓜汤 三黄
薏米汤 丝瓜油条汤 清凉瓜块鱼丸汤 苦瓜油豆腐汤 鲫鱼冬瓜汤 三色消暑汤 排骨莲藕汤 鲜
虾丝瓜汤 什锦鲜菇汤 肉片芹菜汤 秋季养生篇 南瓜毛豆汤 木瓜鲤鱼汤 排骨萝卜顺气汤 黑芝
麻瘦肉汤 豆芽鸡丝汤 银耳鸽蛋汤 川贝鸭梨汤 茶树菇排骨汤 香芋鸡汤 青萝卜老鸭汤 海带
豆腐绝配汤 冬季养生篇 白肉酸菜汤 猪小肘黄豆汤 羊肉暖身汤 飘香羊肉白萝卜汤 咖啡牛肉汤
暖粟温鸡汤 乌鸡玉兰补汤 银杞鸡肝汤 姜母老鸭汤 萝卜清胃汤 黄豆排骨汤 冬笋土鸡煲 春季
养生篇 夏季养生篇 秋季养生篇 冬季养生篇

<<四季养生粥>>

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>