第一图书网, tushu007.com

<<川味家常菜>>

图书基本信息

书名：<<川味家常菜>>

13位ISBN编号：9787538012279

10位ISBN编号：7538012273

出版时间：2004-6-1

出版时间：内蒙古科学技术出版社

作者：秋实

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

第一图书网, tushu007.com

<<川味家常菜>>

内容概要

川菜，素有“一菜一格，百菜百味”的美誉。
因其锐不可挡的发展势头，各式五花八门、良莠不齐的菜谱应运而生，使川菜的光彩略染瑕疵。
为此，本书秉承川菜传统理念，从原料配制、口味制作等方面严格要求，精选菜目，以期使您不仅能从美食上品味川菜的醇香，又能在操作上体味川菜的烹饪精华。

第一图书网, tushu007.com

<<川味家常菜>>

书籍目录

一 蔬菜类　大酱白菜　原汤白菜心　大白菜粉丝汤　芥末堆　糖醋辣白菜　白菜拌胡萝卜丝　辣白菜西　椒盐腌白菜　番茄扒白菜　菊花白菜　红油白菜心　香菇白菜　酸辣白菜薹　醋熘白菜　酸辣白菜心　家常大白菜　香菇白菜卷　素炒青笋　辣味笋片　姜汗莴笋　油辣冬笋尖　香菇烩笋尖　椒麻芦笋　香辣笋片　双笋沙拉　鱼香冬笋　糊辣玉笋　麻油玉笋　玉笋三菇汤　清蒸茄条　鱼香茄子　甜茄夹　黄豆拌茄埠　香拌茄丝　酱爆茄丁　麻浆拌茄子　辣味茄丝　内末拌茄子　酱汗拌茄子　多味茄泥　辣茄丝　鲁香茄子煲　脆浆茄饼　炸番茄饼　麻酱拌番茄　土豆拌西红柿……二 菌类 三 豆制品类 四 禽蛋类 五 猪肉类 六 牛羊肉类 七 水产海鲜类 八 其他类 附录一 美食烹调小窍门88例 附录二 食物营养成分 附录三 食物胆固醇含量

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

插图：

第一图书网, tushu007.com

<<川味家常菜>>

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