第一图书网, tushu007.com

<<蔬菜、素菜>>

图书基本信息

书名：<<蔬菜、素菜>>

13位ISBN编号：9787542733702

10位ISBN编号：7542733702

出版时间：2006-1

出版时间：上海科学普及出版社

作者：王慧良

页数：270

字数：204000

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

内容概要

本书是蔬菜的烹调方法，按原料编排，并将原料分成叶菜类、根茎类、瓜果类、菌藻类、豆及豆制品类等几大类。
每种原料都有多种烹调方法，难易结合，各地风味菜、传统菜以及创新菜兼顾，便于读者使用和选择；在介绍一种菜肴的同时，有的还带述了类似品种的制法，使读者能触类旁通，举一反三；考虑到采购的方便，对有些菜肴的原料，作了多种推荐。
同时，我们还不时插入一些蔬果的相关科普小知识或小技巧、小提示，使本书能成为家庭掌勺人和烹饪爱好者的益友和参谋，也借此与烹饪专业人士交流。

<<蔬菜、素菜>>

书籍目录

一、叶菜类 1．干烧菜心 2．酿菜心 3．奶汁菜心 4．宁式烤菜 5．鹦鹉菜包 6．芹叶竹耳 7．果仁芹叶 8．奶油芹菜汤 9．金钩香芹 10．芹黄鱼丝 11．西芹百合 12．茄汁西芹 13．双香芹叶 14．芹菜春螺 15．鱼香菜薹 16．爽口辣白菜 17．素鸡白菜 18．珊瑚白菜 19．鲜鱿白菜 20．烟肉莲花白 21．包烧白菜卷 22．川味泡菜 23．柠汁珊瑚巷 24．酱爆莲花白 25．罗朱素汤 26．蚝油广笕 27．腊味炒广苋 28．荠菜蘑菇片 29．沣笋拌荠菜 30．笋丝莴苣叶 31．南乳莴苣叶 32．山药油麦菜 33．香肠炒油麦 34．通灵宝玉 35．扁尖香菇炒塌菜 36．南乳空心菜 37．盐擦芥菜 38.芥菜肉丝汤 39．穿衣羁鹉 40．姜汁菠菜 41．四丝菠菜 42．菠菜羹 43．鲜菇鸡茸菠菜 44．菠菜猪肝汤 45．酒香嫩豆苗 46．鱼鲞炝豆苗 47．糖醋豆苗 48．干贝豆苗松 49．鸡茸烩豆苗 50．桃仁豆苗 51．豉油炝苹头 52．糟香草头 53．米苋鱼类 54．水煮肥肠米苋 55．牙姜仙人掌 56．烩蕹菜泥 57．蚝乳蕹菜 58．韭芽拌蛋皮 59．韭菜蛋饼 60．韭黄素鱼丝 61．韭黄银鱼羹 62．炒双耳 63．蒜香觜角叶 64．腐农紫角 65．金银蒜炝木耳菜 66．果仁菜泥 67．蛤仁蓬蒿羹 68．香茜云丝 69．芜爆素腰花 70．香茜鱼粒羹 71．香椿炒鸡蛋 72．春兰凼香 73．畀香马兰干煲 ……二、根茎类三、瓜果、菜花类四、豆及豆制品类五、菌藻类六、鲜果、干果类七、综合类附录一 不宜配伍的果蔬附录二 怎么吃水果才健康附录三 烹调操作的基本功附录四 蔬菜焯火的作用和方法附录五 教你一招

章节摘录

插图

第一图书网, tushu007.com

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