

<<巧手小菜>>

图书基本信息

书名：<<巧手小菜>>

13位ISBN编号：9787543627741

10位ISBN编号：7543627744

出版时间：2005-1-1

出版时间：青岛出版社

作者：王作生,张绪华

页数：138

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>

<<巧手小菜>>

内容概要

饕餮大餐固然让人大快朵颐，巧手小菜也别有一番风味。小菜多使用半成品的食材，经过简单的加工——卤、拌、酱等，整理成型，盛入容器中即大功告成。口味或清淡素雅，或荤素相宜，是佐餐下酒的必备佳肴。

<<巧手小菜>>

书籍目录

清爽凉菜, 鲜香卤菜 凉拌小菜, 有益健康 凉拌的基本技法 凉拌菜的调制要点 卤菜中的卤水调制
 爽口开胃的85道家常小菜 素料小菜 爽口泡菜 珊瑚白菜 金丝白菜 皮蛋豆腐 爽口腐皮 香辣豆腐丝 卤水豆腐 香卤素鸡串 卤豆腐皮 拌豆腐青椒片 香葱拌豆腐
 葱拌豆腐干 凉拌粉丝 红油甘蓝 生拌五样 卤甘蓝卷 古法拌黄瓜 香辣黄瓜
 花生酱拌黄瓜 黄瓜拌粉皮 糟卤绿豆芽 胡萝卜拌银芽 海米西芹 盐水西芹
 芹菜三丝 花生芹菜 冰爽脆芥兰 白灼芥兰 冰镇三宝 凉拌平菇 甜酸辣泡藕
 珊瑚藕片 油吃麻辣青笋 麻辣笋 老醋花生 卤水花生米 辣椒丝瓜 香菜拌辣椒
 凉拌百合 生拌油麦菜 糖醋蒜薹 蜇皮拌木耳花 老醋拌苦菊 凉拌苏子叶 凉拌龙须菜 盐水毛豆 麻酱拌豆角 荤料小菜

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>