

<<特色清真菜>>

图书基本信息

书名：<<特色清真菜>>

13位ISBN编号：9787801593627

10位ISBN编号：7801593626

出版时间：2003-1

出版时间：中国建材

作者：吴杰 编

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>

<<特色清真菜>>

内容概要

为了弘扬民族饮食文化，普及烹饪技术，增加对民族特色菜的了解与掌握，我们汇同吉利堂美食府清真菜烹饪名师撰写了本书。

本书以具有民族特色菜为中心，介绍了菜肴的制作工艺及特色，还配有彩色菜例图片，图文并茂，通俗易懂，不仅可以满足广大穆斯林朋友对烹饪技术的需要，而且可以作为酒店、家庭的理想清真菜工具书。

<<特色清真菜>>

书籍目录

1.牛肉黄瓜干2.双球牛肉丸3.扒牛肉4.牛肉花菇烧土豆5.人参蒸牛尾6.口蘑烧牛尾7.牛肉土豆干8.芥菜干烧羊肉9.整烧羊腿10.扒胸口11.扒肉条12.红烧羊排13.沙茶牛肉14.香酥羊腿15.鹌鹑焖羊肉16.沙茶牛尾17.菠萝柿子煲牛肉18.山药炖牛肉19.双冬羊肉煲20.红乳羊肉21.沙锅炖羊心22.沙锅炖羊心23.沙锅焖羊肉24.羊排火锅25.人参羊肉火锅26.汽锅山宝鸡27.黄精炖牛肉28.参归羊排炖芸豆29.杞叶羊腰汤30.兰花杞子烧牛鞭31.参芪汽锅牛肉32.土豆烧牛肉33.牛肉芋头丁34.芋头烧牛肉35.羊肉枸杞炖山药36.扒口白37.翡翠鹌鹑煲38.葱烧牛蹄筋39.火烩牛蹄筋40.酱烧牛蹄筋

<<特色清真菜>>

章节摘录

插图

<<特色清真菜>>

媒体关注与评论

书评随着人们生活水平的不断提高，人们对饮食越来越注重，不但追求质量，更重视营养价值与品位。

为了使广大烹饪爱好者及家庭主妇更好地了解掌握烹饪的制作与特点，我们编辑出版了大厨师系列丛书：《南北特色风味鱼菜》、《药膳滋补菜》、《新派海鲜料理》、《南北风味米面食》、《风味家禽菜肴》、《特色清真菜》等6本。

这套丛书是作者根据自己多年的教学及实际工作经验，与几位有影响的烹饪名师共同撰写成的。

这套丛书向读者集中介绍了我国各地较具特色的风味名菜与家常菜，并以简洁的文字与精美的彩图，对每款菜肴的用料配比、制作方法及成品特点，作了具体介绍与展示。

这套丛书图文并茂，可操作性强，不仅适合广大专业厨师学习使用，而且很适合家庭制作。

希望这套丛书的出版对您提高烹饪技术、成为烹饪高手有所帮助。

<<特色清真菜>>

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>