

<<饭(在家做出餐馆味道)>>

图书基本信息

书名：<<饭(在家做出餐馆味道)>>

13位ISBN编号：9787807470243

10位ISBN编号：7807470240

出版时间：2007-8

出版时间：海天

作者：郭美宝

页数：85

字数：600000

译者：郭美宝

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>

<<饭(在家做出餐馆味道)>>

内容概要

本书是中英文对照本饭类食谱，让您在家做出餐馆的味道，如日式鸡饭、简易海南鸡饭、红咖喱炒饭、香茅猪扒饭、日式咖喱饭、油炸软壳蟹饭、香芒紫米糯米饭等。

书中介绍了材料、调味料、伴食料、制法等。

主要米类材料有粘米类、糯米类、杂米类。

<<饭(在家做出餐馆味道)>>

作者简介

郭美宝，从事饮食行业多年，并爱饮爱吃爱玩，特别是味道的辨别能力很高，嗜辣成狂。又喜欢四处旅游，从中获取烹调创作灵感。

<<饭(在家做出餐馆味道)>>

书籍目录

前言看图识材料粘米类 海南鸡饭 葡国鸡焗饭 豉油鸡饭 鲍鱼鸡丝粥 乳腐炸鸡饭 照烧鸡扒饭
日式海鲜炒饭 生滚海鱼粥 香煎银雪鱼伴日式咖喱饭 红咖喱海鲜炒饭 蟹粥 油炸软壳蟹饭
简易卤肉饭 焗猪扒饭 日式吉列猪扒饭 三杯猪脚仔饭 烧骨成排骨粥 柱侯焖牛腩饭 牛仔骨咖
喱炒饭糯米类 生炒糯米饭 糯米鸡 焗饭 迷你瑶柱咸肉粽 杂菌锅巴 香芒紫米糯米饭 杂米类
南乳烧鸡翼饭 西柠煎软鸡饭 葱爆鸡饭 香茅猪扒饭 酱烧黑豚猪扒饭 干烧大虾饭 油扬海鲜
饭 盐烧大虾甘薯饭 芝士海鲜焗饭 洋葱烧肥牛饭 金菇牛肉卷饭 本菇豆腐饭 蛋包素炒饭 杂
锦串烧饭

<<饭(在家做出餐馆味道)>>

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>