

<<芳香植物料理美容书>>

图书基本信息

书名：<<芳香植物料理美容书>>

13位ISBN编号：9787810365468

10位ISBN编号：7810365460

出版时间：2003

出版时间：汕头大学出版社

作者：连爱卿

页数：46

字数：20000

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>

<<芳香植物料理美容书>>

内容概要

本套食谱完整收录呼款中西美切从经典美味、家常菜色到热门小吃，带你进入幸福的美食天堂，教你餐外吃出美味与健康；西式菜肴更让你体会到料理无国界的乐趣，让你家的餐桌从此缤纷热闹起来。

赶快来学几道美味时尚佳肴的烹调方法，招待你的至新好友吧

<<芳香植物料理美容书>>

作者简介

连爱卿老师任教于乔治中学、杨桃烹饪学校，著有《台湾地方小吃》、《星座派对日本料理》、《百变三明治》、《干面酱》等，也担任过多部知名食品广告幕后烹调制作。

<<芳香植物料理美容书>>

书籍目录

导读 第一篇十大经典便当 排骨饭 炸排骨包 卤五花排骨饭 烤猪排饭 鸡腿饭 烤棒棒腿饭 炸鸡腿饭 卤鸡腿饭 鱼排饭 煎白带鱼饭 红烧鱼饭 清蒸鳕鱼饭 *肉饭 红烧牛腩饭 三宝饭 港式叉烧肉 广东烧鸭 炸鸡排饭 日式烧肉饭 日式烤肉饭 日式便当 厚蛋烧 炸喜相逢 土豆烧肉片 第2篇26道经典配菜 第3篇各地知名便录巡礼

<<芳香植物料理美容书>>

章节摘录

百里香鲑鱼炒饭 晶莹饱满的舌上珍珠 材料 1. 鸡蛋 1个 洋葱丁 适量 葱末
鲑鱼 60克 新鲜百里香 3~4枝 萝蔓生菜 2片 2.白饭 1碗 黑、白芝麻 少许
黑胡椒粉 少许 做法 鲑鱼切丁备用；百里香取叶去梗；萝蔓生菜切丝备用。

热油锅，先将蛋炒熟，再加入洋葱丁、葱末及鲑鱼丁炒至半熟，接着将百里香叶及材料2依序加入炒匀至米饭粒粒松散分开，且看起来QQ亮亮的。

起锅前加入萝蔓生菜丝略炒即可。

<<芳香植物料理美容书>>

媒体关注与评论

芳香植物人称香草，不但具有香气，还有益于身健康，在欧美早已是日常生活的一部分，通过有心有土的大力推广，近几年来香草在台湾也逐渐蔚为风尚，在本书中，我们将以最贴近生活的角度，为你卸下香草神秘的异国情调，希望香草能变成你家的成员之一，不再只是欧美人士的专利。

<<芳香植物料理美容书>>

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>