

<<蒸饊最鮮美>>

图书基本信息

书名：<<蒸饊最鮮美>>

13位ISBN编号：9789881905444

10位ISBN编号：9881905443

出版时间：2010-4

作者：本社 编

页数：59

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>

<<蒸饃最鮮美>>

書籍目錄

關於“蒸”的美味鍋具的選擇怎麼蒸不失敗?冬菜豆腐肉餅 怎樣變化“蒸”出不一樣的肉餅?豆酥鱈魚 如何炒出香酥且不焦黑的豆酥?藥材蒸雞 “蒸”一定要挑選新鮮雞肉!涼拌茄子 茄子有何益處?豉汁蒸小排 為什麼蒸排骨宜使用不銹鋼蒸盤?魚香蒸蛋 如何蒸出細嫩光滑的蒸蛋?清蒸活蝦 清蒸蝦要注意什麼?蒸鯉魚 鱈魚該如何烹調才好吃?蔥油雞腿 如何“蒸”可以讓肉更入味?香菇醃豆腐 清蒸用的香菇應該如何處理?廣式清蒸魚 “蒸”的魚汁真要倒掉嗎?碧綠魚卷 為什麼蒸魚之前要撒一點鹽和酒?蒜茸蒸魚片 可以直接把魚放人蒸鍋中蒸嗎?.....

<<蒸饃最鮮美>>

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>