

<<中国魔芋菜谱>>

图书基本信息

书名：<<中国魔芋菜谱>>

13位ISBN编号：9787109122147

10位ISBN编号：710912214X

出版时间：2009-2

出版时间：中国农业出版社

作者：马杰，张盛林，王克夫 著

页数：109

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>

## <<中国魔芋菜谱>>

### 内容概要

本书总结了以魔芋制作菜肴和其他食品的技术和工艺，发扬了中国的美食文化，在深入研究魔芋葡甘聚糖特性的基础上，革新了制作工艺，保存了魔芋保健防病的功能，并以通俗的文字指导厨师和家庭主妇进行制作，是一本发扬食品国粹、普及食品科学和工艺、丰富饮食文化、增进人民体质的好书。图片拍摄真实、美观，令人视而垂涎。

<<中国魔芋菜谱>>

作者简介

马杰，男，汉族，生于1953年1月，四川省安县人，大学文化，四川省绵阳市大杰饮食营养文化研究所所长、巨马川菜董事长、中国首批中式高级烹调技师、中国烹饪协会会员、（世界）中国烹饪大师、四川川菜大师、四川省烹饪高等专科学校名誉教授、中国园艺学会魔芋协会食品烹饪

## &lt;&lt;中国魔芋菜谱&gt;&gt;

## 书籍目录

序一序二前言香菇烧魔芋麻辣魔芋豆腐什锦锅仔虾仁刺参芋片锅仔魔芋丝结雪魔芋烧五花肉红椒脆肠  
 水煮肝片清炒千层肚千丝菜卷网中浇鲜魔芋梅花扣猪尾清汤芋结雀巢龙虾丝长生鲍鱼黄焖目鱼花孔雀  
 龙眼玉柱豆腐相恋金牌酥香肉梅花争艳炆炒鱼丝翡翠蛭子龙舟鲜贝 苦瓜扣鲜鲍金沙田螺龙井虾仁圆  
 合孔雀贝神仙豆腐珍珠素丸蒜仔鸳鸯贝泡椒墨鱼仔香酥鱼排锅粑虾仁绣球明虾乡间黄螺白灼肚头太安  
 鱼青豆虾仁鲜美海味煲魔芋烧鸭铁板豆腐双品北海蚌香酥虾球剁椒蛭子双椒鸡丝水煮肥肠银杏黄螺水  
 晶三丝卷魔芋烧土鲢翡翠龙虾羹酸辣猪肝吊锅黄喉脆皮墨鱼仔水晶珍珠虾宫保鲜贝 泡椒肚片瓜圆扇  
 贝 碧潭芋头火焰虾菠饺芋结菜心黄螺寻鲜珊瑚蛭子香鸭芋结煲野菌黄螺玉棍山珍家常蛭子蕉叶蒸蛋  
 冬瓜鱼丝茄烩肠尖翡翠玉带南瓜菊花贝金针鱼丝清炒猪耳凉拌龙虾丝凉拌菊花贝泡椒脆耳菊花芋脯罗  
 汉魔芋葱香肚片泡椒凤爪红油耳条烧椒拌脆肠跳水雪芋芝麻芋排醋香海蜇丝吐司腰片众星献寿鸡丝牛  
 肚串烧素珍韩式北海蚌巨马香烤芋风味魔芋川式烧烤虾生鱼片脆奶双味卷西式魔芋排刺身三文鱼茄汁  
 墨鱼仔鲍汁龙眼沙拉鲍托双掌扇面鲍汁芋结茄汁豆腐鲍汁鹅掌魔芋三明治茄汁鱼排各注

<<中国魔芋菜谱>>

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>