

<<学做中国菜·禽蛋类>>

图书基本信息

书名：<<学做中国菜·禽蛋类>>

13位ISBN编号：9787119024929

10位ISBN编号：7119024922

出版时间：2000-1

出版时间：外文出版社

作者：《学做中国菜》编委会 编

页数：88

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>

## <<学做中国菜·禽蛋类>>

### 内容概要

《学做中国菜》系列丛书共九册，包括水产类、肉菜类、菜蔬类、豆品类、汤菜类、冷菜类、面点类、禽蛋类和家宴类。

本册为《学做中国菜》系列丛书之一，禽蛋类，共列有40种以禽肉、鲜蛋为原料的菜肴的制作方法。

禽蛋是烹制中国菜的重要原料，禽肉较畜肉细嫩、柔软、营养价值高且味道鲜美。蛋的营养价值更高，亦可烹制花色繁多的菜肴。

本册介绍的禽蛋类菜肴所用的原料是人工饲养的鸡、鸭、鹅及其所产的蛋。

<<学做中国菜·禽蛋类>>

书籍目录

名词解释菠萝鸡片松仁鸡米宫保鸡丁核桃鸡丁青椒鸡丝麻辣鸡丝香炸八块芝麻鸡排香炸鸡球香炸仔鸡  
蚝油鸡球油泼鸡东安仔鸡松仁鸡卷黄焖鸡砂锅鸡块汽锅清炖鸡翅红煨鸡腿红烧鸡块芙蓉鸡片辣子鸡丁  
白果烧鸡锅烧鸡扣鸡清炖童子鸡烤鸡葱爆鸭丝香酥鸭姆油鸭三鲜鸭条碧螺春炖鸭金银鸭片咸水鹅鸡蛋  
糕水煮荷包蛋蛋卷蛋饺五香茶叶蛋蛋松虎皮蛋计算换算表

<<学做中国菜·禽蛋类>>

编辑推荐

倘若不是想成为专业厨师，只是为了自家享用和饕客而学做中国菜，是无须拜师学艺的。中国主妇的厨艺几乎都是从她们的老祖母和母亲那里耳濡目染学来的；待到为人妻母之后，她们之中的一些有心人再借助菜谱加以揣摩，或与友邻切磋交流，制作出的菜撰有时竟然不逊于名店名厨的。当然，在中国的家庭中，擅长烹饪的男子也不在少数，而且饭店、餐馆中的名厨以男性居多。这套《学做中国菜》丛书的编撰者都是烹饪大师，为了使初学者易于入门，他们以简明的文字介绍了每菜式的用料、刀法、制作步骤等。读者只须按照所列一一去做，无须多日便会熟能生巧，举一反三，厨艺大进。全书正反覆膜，便于擦试油污！

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>