

<<举一反三学做菜>>

图书基本信息

书名：<<举一反三学做菜>>

13位ISBN编号：9787122077912

10位ISBN编号：7122077918

出版时间：2010-5

出版时间：化学工业出版社

作者：吴恩文

页数：96

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>

## <<举一反三学做菜>>

### 内容概要

要花点时间、下点功夫，煮好一锅汤、一锅卤味或是一锅油炸，就能随时变！  
变！  
变！  
做出更多你想像不到的丰富菜色。

## &lt;&lt;举一反三学做菜&gt;&gt;

## 书籍目录

PART1 煮一锅搞定百变料理 一锅牛肉汤 清炖牛肉汤 番茄牛肉汤 红烧牛肉汤 罗宋汤 红烧牛肉面 牛肉烩饭 咖喱牛肉 一锅排骨汤 清炖排骨汤 广东粥底 滑蛋牛肉粥 芋头排骨粥 皮蛋瘦肉粥 蜜汁烤排骨 一锅卤味 基础卤汁卤味 凉拌卤味 炒卤味 卤肉饭 麻辣卤汁拌面 卤汁焖苦瓜 一锅油炸 炸肉丸 炸排骨 炸鱼&#8226;炸虾 红烧狮子头 什锦丸子汤 糖醋排骨 无锡排骨 排骨酥汤 葱烧鲫鱼 砂锅鱼头 椒盐虾 明虾粉丝煲 PART2 学一招搞定经典大菜 凉拌料理 凉拌技法解析 凉拌黄瓜 凉拌白菜心 凉拌芹菜 凉拌豇豆 凉拌大头菜 凉拌鸡丝 油焖黄豆芽 素什锦 川式泡菜 港式泡菜 清蒸料理 清蒸技法解析 港式蒸鱼 柠檬蒸鱼 蒜茸蒸虾 腊味蒸鸡 粉蒸肉 珍珠丸子 红烧料理 红烧技法解析 红烧排骨 红烧牛肉 红烧蹄膀 红烧栗子鸡 宫保料理 宫保技法解析 宫保鸡丁 宫保虾仁 宫保花枝 三杯料理 三杯技法解析 三杯鸡 三杯中卷 三杯田鸡 糖醋料理 糖醋技法解析 糖醋鱼 醋熘高丽菜 橙汁糖醋鸡柳 特别收录1 自己做地道小吃 蛋饼 蚵仔煎 茶叶蛋 油饭 炒米粉 特别收录2 最受老外欢迎的宴客菜 酸辣汤 麻婆豆腐 咕咾肉 扬州炒饭 炸春卷 大厨没教的快手密技

<<举一反三学做菜>>

章节摘录

插图：

<<举一反三学做菜>>

编辑推荐

《举一反三学做菜》是由化学工业出版社出版的。

<<举一反三学做菜>>

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>