

<<不生病的吃法>>

图书基本信息

书名：<<不生病的吃法>>

13位ISBN编号：9787229003333

10位ISBN编号：7229003334

出版时间：2009-1

出版时间：重庆出版社

作者：《中华百味》编委会 编

页数：95

字数：25000

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>

## <<不生病的吃法>>

### 内容概要

教你最实用的切法，让色、香、味、形完美结合！

## &lt;&lt;不生病的吃法&gt;&gt;

## 书籍目录

掌握基础方法1 家常蔬果花样切 方块切法 蓑衣刀切法 切段法 切丁法 薄片切法 切丝法 斜片切法 长条块切法 斜段切法 滚刀块切法 角块切法 小口块切法 扇形片切法 蝴蝶片切法 横轮切片法 菱形片切法 菱形块切法 挖球法 挖空法(容器法) 星形切法 长条形切法 波浪条切法2 肉类也能轻松切 猪肉类 牛肉类 羊肉类 鸡肉类 鸭肉类 草鱼 鲤鱼 胖头鱼头 鲈鱼 鲑鱼 黄鱼 鲫鱼 平鱼 带鱼 虾 螃蟹刀工实践蔬菜篇 南瓜焖时蔬 蓑衣黄瓜 四季豆烧排骨 芋头椰汁西米露 橙汁藕片 农家炖金茄 醋熘白菜 魔芋鸡杂 奶汁三色球 蓝莓山药 红烧酿豆腐 蒜蓉空心菜 冬瓜海鲜盅 蒜蓉蒸丝瓜条 白果烧牛蒡 蚝油茄子 酸奶黄瓜 朝天椒拌蕨根粉 虾米焖笋扇 香脆萝卜 日式烧洋葱片 白萝卜泡菜 西芹炒鸡丁 番茄海鲜沙拉 香菇肉丸粉丝汤 金汤虾粒扒干叶豆腐刀工实践畜肉篇 糖醋里脊 京酱肉丝 红烧狮子头 回锅肉 无锡小排 红洋葱好味骨 家常扣肉 东坡肘子 酱腔骨 醉元宝 油爆肚仁 菠菜猪肝粥 板栗炖猪腰 荔枝杞子猪肘汤 红油耳丝 黑胡椒牛排 干煸牛肉丝 云尖爆牛柳 番茄牛腩煲 芫爆牛百叶 糟卤蹄筋 孜然羊肉 子姜羊肉丝 红酒口蘑烩羊肉 冬瓜羊肉丸汤 烤羊肉串 蒜香羊排 私家串串兔刀工实践禽蛋篇 柠檬鸡片 鸡米松子 麦香鸡肉串 炒银芽鸡丝 小鸡炖蘑菇 辣子鸡块 椒麻鸡翅中 酥炸棒棒腿 三杯鸡 鸡腿沙拉 麻酱布袋鸡 香酥鸡胗 卤鸡心 丝瓜炒鸡肝 五香鸭肉片 啤酒鸭 叉烧鸭肉粥 盐水鸭肫 三色蛋丁肉末粥 香煎蛋片刀工实践水产篇 草鱼莲芡汤 香水草鱼 西湖醋鱼 葱烧鲤鱼 剁椒鱼头 清蒸鲈鱼 莴笋拌鱿鱼丝 辣炒鱿鱼 松鼠鳜鱼 雪笋熘黄鱼 宋嫂鱼羹 香烤平鱼 蒜烧平鱼 香酥带鱼 红烧带鱼 醉蟹 油焖大虾 虾胶酿鲜菇 富贵蝴蝶虾 干烧明虾球

<<不生病的吃法>>

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>