

<<家常烹饪技法>>

图书基本信息

书名：<<家常烹饪技法>>

13位ISBN编号：9787501957163

10位ISBN编号：7501957169

出版时间：2007-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：张睿

页数：78

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>

<<家常烹饪技法>>

内容概要

不需要花费昂贵，不需要大费周折，只要你用心挖掘，美味其实一直在我们平凡但不平淡的一日三餐中。

我们坚持这样的理念——关注家常生活，关注日常餐桌！

我们一直不懈地追求——让百姓的每一餐吃得精彩，让百姓的餐桌更加丰富！

为此，我们从家庭厨事必备的角度出发，精心策划，为您献上了这套新的“现代人·大众美食系列”丛书。

本套丛书继第一批推出10本后，第二批又推出7本：《家常川味小炒》《自制风味菜》《巧做家常酱》《家常烹饪技法》《家常西餐》《下餐小菜》《家常熟食巧变化》。

本套丛书从“家常”“基础”入手，从零开始，先讲解原料和原料加工，然后把家庭中最常见的菜式、最基础的做法，一一详细解析，让您即使初入厨房，拿一本精美的小书也能轻松调理菜饭汤水，照料好家人的肠胃和身体。

10元的定价，全彩页呈现，精心的编撰，精致的设计，使“大众菜谱系列”具有很高的性价比。本套书不求菜式的杂和多，但求菜式的家常、经典、健康，并且不局限于单个菜式介绍，而是让您通过阅读我们的菜谱掌握同类菜肴的烹调技能，触类旁通，帮您迅速完成从新手到高手的转变，使入厨变成轻松的享受。

为了使您的餐桌更加丰富多彩，我们还会陆续推出更多、更好、更贴心的家庭厨事图书，以此回馈您多年来对轻工版《大众菜谱》的支持和关心。

<<家常烹饪技法>>

书籍目录

Part1 炒 用于炒的器具 适于炒的食材 炒前的原料加工 炒制方法及诀窍 烹饪绝招大派送 超级链接LINK 滑炒 清炒虾仁 煸炒 炒肉末 熟炒 回锅肉 干炒 干煸牛肉丝 小炒 鱼香肉丝Part2 煎 用于煎的器具 适于煎的食材 煎前原料加工 煎制方法及诀窍 烹饪绝招大派送 超级链接LINK 南煎丸子 煎茄盒 煎咸鱼Part3 炸 用于炸的器具 适于炸的食材 炸前原料加工 炸制方法及诀窍 烹饪绝招大派送 超级链接LINK 清炸 清炸仔鸡 干炸 干炸里脊 软炸 软炸口蘑 酥炸 香酥鸭子Part4 炖 用于炖的器具 适于炖的食材 炖前原料加工Part5 煮Part6 蒸Part7 拌Part8 余附录 其他常见烹饪技法

<<家常烹饪技法>>

章节摘录

插图

<<家常烹饪技法>>

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>