

<<餐前佐酒小凉菜>>

图书基本信息

书名：<<餐前佐酒小凉菜>>

13位ISBN编号：9787503832734

10位ISBN编号：7503832738

出版时间：2003-1

出版时间：中国林业出版社

作者：刘自华编

页数：180

字数：150000

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>

<<餐前佐酒小凉菜>>

内容概要

绿色，为大自然所固有，返朴归真已成为新世纪人们崇尚的饮食观念，绿色蔬菜、绿色肉食、绿色水产品、绿色粮食、绿色蛋奶以无公害、无污染，对人体健康有益，集美食美味营养健康于一体，更为人们所青睐。

正宗的凉菜调味，调味品应先对汁，对汁不仅有助调味品相互融解，而且更易菜肴着味均匀。

但是，味汁不宜过早调入原料中，随调随食才好。

否则，原料在腌渍的作用下，极易出汤，时令蔬鲜更是如此。

<<餐前佐酒小凉菜>>

书籍目录

司厨小常识姜芽拌凉瓜(1) 火腿拌鲜蔬(2) 麻辣拌腐干(3) 香辣卤鹅头(4) 川椒陈皮鱼(5) 凉瓜海蘑菇(6) 陈皮炆蜗牛(7) 尖椒拌蜗牛(8) 多味拌海坚(9) 芥菜拌海蛭(10) 椒蓉拌松花(11) 香辣炒文蛤(12) 香菜扣百叶(13) 爽口荷兰豆(14) 麻辣烧鱼皮(15) 椒麻鲑鱼皮(16) 杏仁拌凉瓜(17) 椒香鲨鱼皮(18) 百合拌西芹(19) 拌金银豆腐(20) 拌皮蛋豆腐(21) 凉瓜拌羊肚(22) 香辣水芥丝(23) 仔姜拌委豆(24) 陈皮牛肉丝(25) 葱油拌芥兰(26) 京味拍黄瓜(27) 蒜蓉拌茄泥(28) 川椒炆季豆(29) 香辣四季豆(30) 香辣四季豆(31) 红油拌豇豆(32) 多味海白菜(33) 杏仁拌芥兰(34) 炸尖椒香肠(35) 香肠炆辣椒(36) 香辣萝卜丝(37) 红油拌拱嘴(38) 菜椒炆香肠(39) 金钩炆冬笋(40) 凉拌肉皮丝(41) 红油牛肚梁(42) 陈皮炆牛肚(43) 椒麻牛肚梁(44) 麻辣牛肉丝(45) 川椒炆芥兰(46) ...

<<餐前佐酒小凉菜>>

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>