

<<肥肠百味>>

图书基本信息

书名：<<肥肠百味>>

13位ISBN编号：9787504716903

10位ISBN编号：7504716901

出版时间：2002-10

出版时间：中国物资出版社

作者：刘自华 编

页数：293

字数：145000

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>

<<肥肠百味>>

内容概要

肥肠是我国许多菜肴中不可缺少的烹饪原料。

随着人们饮食观念的返朴归真，肥肠菜已越来越为人们所喜爱，制作的方法也越来越多，并形成了系列。

本书是从肥肠的清洗、初加工，到最后烹制成菜肴，以“凉菜、热菜、吊子”等方式为组合，从制作时间、烹调用料、操作过程、成菜特点、厨师心得几方面对肥肠菜肴的制作过程进行了详细的介绍。

工艺独特，内容详尽，层次分明，图文并茂，语言通俗易懂，便于操作。

适合广大爱好烹饪的人们使用。

本书共介绍169款肥肠佳肴，愿您能在厨事中找到乐趣，在饮食中得到健康。

<<肥肠百味>>

书籍目录

1 漫话肥肠2 特味肥肠凉菜 香芥拌肥肠 蒜茸拌肥肠 姜汁拌肥肠 红油拌肥肠 麻辣拌肥肠 麻酱拌肥肠
椒茸拌肥肠 豆豉拌肥肠 葱油拌肥肠 川椒炆肥肠 五香卤肥肠 怪味拌肥肠 椒麻拌肥肠3 特味肥肠热
菜 陈皮烧肥肠 黄酒烧肥肠 蚝油烧肥肠 家常烧肥肠 茄皮烧肥肠 芹黄煨肥肠 锅巴烩肥肠 回锅炒肥肠
鱼香熘肥肠 苕粉蒸肥肠 冬菜肥肠煲 4 特味肥肠吊子

<<肥肠百味>>

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>