

<<百味饭>>

图书基本信息

书名：<<百味饭>>

13位ISBN编号：9787504847522

10位ISBN编号：7504847526

出版时间：2005-12

出版时间：农村读物出版社

作者：惠忠

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>

<<百味饭>>

内容概要

百味饭，ISBN：9787504847522，作者：惠忠

<<百味饭>>

书籍目录

禽蛋类鸡肉饭(1)鸡肉饭(2)原锅鸡肉饭原锅土鸡饭鸡肉卤饭鸡肉栗子煲饭瓦煲鸡肉饭鸡肉素菜饭鸡汁烩饭鸡丝浇汁饭鸡丝烩饭蚝油鸡丝煲饭盐焗鸡丝煲饭鸡丝香菇饭咖喱鸡饭咖喱鸡炒饭咖喱鸡盖饭(1)咖喱鸡盖饭(2)海南鸡饭番茄鸡丁饭豌豆鸡丁饭宫保鸡丁饭南洋椰汁饭鸡块煲饭腊味鸡块煲饭咖喱鸡块煲饭火腿鸡丁煲饭香菇滑鸡煲饭菜花鸡肉煲饭鸡翅煲饭芋头烧鸭饭鸭块焖饭腊鸭煲饭红烧鸭肉煲饭鸭肉甘薯煲饭鸡蛋炒饭(1)鸡蛋炒饭(2)香椿蛋炒饭(1)香椿蛋炒饭(2)葱花蛋丝炒饭木樨饭叉烧蛋炒饭火腿蛋炒饭翡翠炒饭蛋包饭(1)蛋包饭(2)蛋包饭(3)蛋包饭(4)五色蛋炒饭黄金炒饭咸蛋黄炒饭滑蛋炒饭乳鸽红枣饭田鸡腊肠煲饭肉类蔬果类海鲜类其他类风味饭饭团、粽子、寿司

<<百味饭>>

编辑推荐

随着人们物质生活的极大丰富，对营养美味的不断追求，家常菜的内涵也越来越丰富了，过去很多在宴席上才能偶尔见到的菜肴，已经成为平民百姓餐桌上的家常菜了。

面对着越来越丰富的家常菜，如何烹制，如何科学地食用，已经不仅仅是厨师们关注的问题了，它已经与每个家庭紧密联系起来。

本书注重了菜肴原料的普通，加工手法的简便，同时注重选取一些制作手法新颖、色香味俱佳、较为完整地保留了菜肴营养成分的菜例。

本书详细地介绍了每一道菜的材料、制作步骤、制作要领、成菜特点、营养成分，使读者很容易就能制作出可口的菜肴，在一饱口福中食出健康。

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>