

<<烹饪秘招实例菜>>

图书基本信息

书名：<<烹饪秘招实例菜>>

13位ISBN编号：9787508262413

10位ISBN编号：7508262417

出版时间：2010-3

出版时间：金盾出版社

作者：吴昊天

页数：378

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>

<<烹饪秘招实例菜>>

内容概要

这是一本以烹饪技法与实例相结合的大众菜谱书。

本书针对家庭烹饪中常见的实际问题，给出了详细的解答，而且在每个解答后面均配有相应的实例菜的制作，使其更具有可操作性。

本书内容丰富，通俗易懂，科学实用，既可供广大家庭及烹饪爱好者学习使用，也适合各级饭店、食堂厨师参考。

<<烹饪秘招实例菜>>

书籍目录

一、烹饪技法 1. 什么是煎, 煎有哪些方法 豉香煎鲫鱼 2. 什么是干煎 干煎肉饼 3. 什么是香煎 香煎鸡脯 4. 什么是酥煎 酥煎虾饼 5. 什么是瓢煎 瓢煎豆皮卷 6. 什么是糟煎 糟煎鱼腩 7. 什么是酒煎 酒煎鸡翅 8. 什么是煎蒸 煎蒸带鱼 9. 什么是煎烧 煎烧鲤鱼 10. 什么是煎焖 煎焖鱼头 11. 什么是煎熘 煎熘鸡饼 12. 什么是煎烤 香辣煎烤鸡 13. 什么是炒, 炒有哪些方法 飘香圆白菜 14. 什么是生炒 生炒仔鸡 15. 什么是熟炒 熟炒鸡 16. 什么是滑炒 双笋炒肉丝 17. 什么是干炒 干煸肉丝 18. 什么是抓炒 抓炒鱼片 19. 什么是软炒 炒豆腐脑 20. 什么是爆炒 酸辣腰花 21. 什么是清炒 清炒虾仁 22. 什么是小炒 蚝香小炒肉 23. 什么是烹, 烹有哪些方法 炸烹肉段 24. 什么是炸烹 炸烹辣子鸡 25. 什么是煎烹 煎烹带鱼 26. 什么是醋烹 醋烹鱼块 27. 什么是炸, 炸有哪些方法 美味酥肉排 28. 什么是清炸 清炸心花 29. 什么是干炸 干炸里脊 30. 什么是软炸 软炸西兰花.....二、烹饪疑难问题

<<烹饪秘招实例菜>>

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>