

<<美味熘菜-爱上厨房>>

图书基本信息

书名：<<美味熘菜-爱上厨房>>

13位ISBN编号：9787530434345

10位ISBN编号：7530434349

出版时间：2007-1

出版单位：北京科学技术

作者：朱国平，牛翔 主编

页数：200

字数：169000

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>

<<美味熘菜-爱上厨房>>

内容概要

本书作者介绍了50种拌制凉菜的汁酱用料西方、调制方法及调制要点，每一种汁酱列举5道菜肴实例，共计250道。

每一道菜品由原料、制法、特点及贴心叮咛组成。

本书内容科学、实用，便于掌握，对广大读者，特别是家庭主妇和餐饮工作者掌握凉拌菜技巧，具有重要的指导作用。

<<美味熘菜-爱上厨房>>

书籍目录

一 拌菜的方法及操作要领 凉拌菜的方法 拌菜的操作要领二 拌菜的酱汁调配及菜例 (一) 三仁辣酱的调制及菜例 (二) 豉椒香辣汁的调制及菜例 (三) 香辣双椒酱的调制及菜例 (四) 奇味汁的调制及菜例 (五) 香椿辣酱的调制及菜例 (六) 飘香鲜辣酱的调制及菜例 (七) 酸辣汁的调制及菜例 (八) 糖醋汁的调制及菜例 (九) 麻辣汁的调制及菜例 (十) 麻酱汁的调制及菜例 (十一) 蒜茸麻酱汁的调制及菜例 (十二) 姜醋汁的调制及菜例 (十三) 三合油汁的调制及菜例 (十四) 芥末汁的调制及菜例 (十五) 芥辣酱汁的调制及菜例 (十六) 葱油汁的调制及菜例 (十七) 怪味汁的调制及菜例 (十八) 红油蒜泥汁的调制及菜例 (十九) 姜葱味汁的调制及菜例 (二十) 泡椒麻酱汁的调制及菜例 (二十一) 三味橙汁的调制及菜例 (二十二) 鱼香汁的调制及菜例 (二十三) 海味鱼香酱的调制及菜例 (二十四) 椒油鲜汤汁的调制及菜例 (二十五) 红油汁的调制及菜例.....

<<美味熘菜-爱上厨房>>

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>