

<<巧做家常菜>>

图书基本信息

书名：<<巧做家常菜>>

13位ISBN编号：9787533142759

10位ISBN编号：7533142756

出版时间：2008-8

出版时间：山东科学技术出版社

作者：吕琦,曹山,等

页数：234

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>

<<巧做家常菜>>

内容概要

菜品制作有其精妙之处，如何将普通的原料做得有滋有味？

这就需要掌握以下技巧： 善于运用火力； 选择合适的原料； 充分运用现代厨具； 巧妙进行调味。

书中对上述技巧不仅有专门的理论介绍，在菜例中也有详细的说明。

为了使您更全面地了解烹调知识和办好家宴，本书在附录中详细介绍了家宴常识、干货原料的涨发、刀功知识（配有图片）、烹调技法及厨房小窍门等，相信您看过此书，一定会掌握家庭常用的烹调技法，做出一手好菜！

<<巧做家常菜>>

书籍目录

如何巧做菜 畜禽类猪肉炸板肉爆炒肉片消炸里脊干炸里脊滑炒里脊丝倚也里脊穿裤里脊花月里脊丝芝麻里脊番茄里脊三笋里脊片玫瑰里脊白果里脊五彩里脊丝炒肉丝回锅肉滑熘里脊清炖肘子菜扒肘子沙锅肘子坛子肉清氽丸子脆肉丸子干炸丸子烩松肉五香肉干糖醋排骨鱼香肉丝茅梨肉丝金针菇肉丝青椒肉丝蒜泥白肉木樨肉冰糖肘子咕 肉炸灌汤丸子京酱肉丝 爆里脊丝油爆肉丁南煎丸子鱼香肉排粉蒸肉锅巴里脊片榨菜肉丝汤拌霜丸子义烧肉黄瓜氽里脊片木樨汤合川肉片牛肉羊肉鸡肉鸭肉、鹅肉内脏、四肢水产海鲜类鱼类贝类虾蟹类其他海鲜类菌藻类口蘑香菇平菇草菇猴头菇银耳黑木耳金针菇竹荪蛋奶类鸡蛋鹌鹑蛋牛奶豆及豆制品类豆腐腐竹、豆腐皮、油皮豆干蔬菜、水果类菠菜蒲菜大白菜油菜南瓜冬瓜茄子番茄菜花其他水果类附录一、家宴常识二、干货原料的涨发三、名词解释四、厨房小窍门

<<巧做家常菜>>

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>