

<<美味豆腐食谱>>

图书基本信息

书名：<<美味豆腐食谱>>

13位ISBN编号：9787533520502

10位ISBN编号：7533520505

出版时间：2002-10-1

出版时间：福建科学技术出版社

作者：古善珍

页数：59

字数：48000

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>

<<美味豆腐食谱>>

内容概要

中国饮食文化博大精深，各大菜系各有所长，有趣的是，虽然名称叫法或许不同，但各个菜系中都必定有以豆腐及腐竹之类的豆制品为主料的菜肴，而且备受重视。

豆腐传到世界各国以后，它的食用方法变得更为丰富多样，本书便收录了东南亚及西式的豆腐食谱，可供各位读者参考仿制。

豆腐白如纯玉，细若凝脂，其味清淡中带鲜美，吃起来适口清爽，久食不腻，不但适于各种烹调方法，而且老少皆宜。

难怪西方人在食了中国的豆腐之后都赞不绝口，称它为“中华第一美食”，可见其确有独特之处。

豆腐及各种豆制品的制作都离不开黄豆，黄豆富含蛋白质，营养丰富，素有“绿色肉食”之称。用它制出的食品当然也同样含有丰富的营养成分，而且由于改变了黄豆的质地，口感更佳，确是健康又美味的食品。

书中介绍的菜式从油炸到蒸，从汤糕到甜品，款款俱备，而且中西式的做法兼有之，样式和做法应能给读者更多的选择。

<<美味豆腐食谱>>

书籍目录

浓味菜式 印尼炸豆腐 泰式炸豆腐 脆炸豆腐球 雪里蕻豆腐 锦卤豆腐 腐竹羊煲 鱼蓉豆腐煲 茄子豆腐煲
淡味菜式 大白菜豆腐卷 鸡丝百页 豆腐牛柳卷 乳酪豆腐焗蛋 煎酿鱼蓉豆腐豆腐小食 豆腐春卷 豆腐琼脂糕
豆浆鲜虾云吞 椰汁豆腐花 豆腐煎蛋 香柠豆腐布丁汤羹类 咸鱼头豆腐菜干汤 酸辣豆腐汤 金枪鱼蓉豆腐汤
半月沉江豆制品烹调须知形形色色的豆腐和豆制品豆腐和油豆腐的处理

<<美味豆腐食谱>>

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>