

<<家庭主食顿顿精>>

图书基本信息

书名：<<家庭主食顿顿精>>

13位ISBN编号：9787534552717

10位ISBN编号：7534552710

出版时间：2007-2

出版时间：江苏科技

作者：陆玉军

页数：112

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>

<<家庭主食顿顿精>>

内容概要

180多道经典主食，享受日常生活。

技术指导：点拨你操作诀窍，烹调细节；菜肴变化：指导你天天变新，道道变化；小贴士：告诉你菜肴常识，温馨提示。

<<家庭主食顿顿精>>

书籍目录

基本知识 面点制作的一般程序 调制面团 和面 揉面 搓条 下剂 上馅 加热熟制主食制法 荠菜黄鱼炒饭 目鱼香菇炒饭 扬州炒饭 咖喱牛肉炒饭 番茄汁鱼柳饭 洋葱烤鸭炒饭 酸菜肉丝炒饭 鸡粒咸鱼炒饭 西红柿干贝炒饭 菠萝八宝饭 腊肉菜炒饭 蟹柳虾仁炒饭 黄豆猪手炒饭 芹菜粥 腊八粥 排骨粥 萝卜粥 海米菠菜粥 菠菜粥 白菜蛋花粥 扁豆大米粥 苋菜大蒜粥 白扁豆粥 白茯苓粥 榛子粥 大枣粥 佛手柑粥 栗子粥 糯米莲子粥 山栗粥 山药薏米粥 甜浆粥 香菇粥 饴糖大米粥 疙瘩面 刀削面 胡萝卜面条 手擀菜面 手擀牛肉面 手擀皮肚面 手擀榨菜肉丝面 包馅虾米面条 凉拌面条 洛阳浆面条 群英荟萃卤面条 麻油鸡面条 冻土豆黄豆面条 苋菜面条 担担面 炆锅面 肉末面条 开元寿面 山药面 米拉挪意大利面 波露尼亚意大利面 蛤蚌肉意大利面 金枪鱼意大利面 本苟列意大利面 日式乌冬面汤 日式凉面 千张包子 鲜肉包子 汤包 玫瑰富油包子 叉烧包子 牛肉包子 鲜肉大包 灌汤包子 龙眼包子 小菜包子 素菜包 荷花包 三鲜包子 火腿鲜肉包子(川味) 亮皮包子 破酥包 川味破酥包子 蟹黄汤包 蟹黄包子 三丁大包 雪笋包 生肉包 文楼汤包 野鸭灌汤包 猪肉蟹包子 狗不理包子 素包子 什锦素菜包 薄皮包 虾肉小笼包 小笼灌汤包 冬菜包子 天冬包子 红豆沙包 生煎包 锅贴饺子 鸡汁锅贴 素锅贴 烫面饺 南瓜蒸饺 翡翠饺 兔饺 三鲜蒸饺 四喜蒸饺 三鲜水饺 羊肉水饺 花素水饺 高汤水饺 蓬莱鱼馅水饺 红油水饺 三色酥饺 鸳鸯酥饺 小油饺 山药汤圆 蛋黄桂花饼 土沱麻饼 冰花枣泥饼 五仁双麻饼(扬式) 红棱饼(川式) 金钱萝卜饼 冬瓜饼 太史饼 高桥松饼 浏阳茴饼 黄石港饼(湖北) 葱油饼 贵妃酥饼 大饼 千层糕 面枫糕(苏式) 酥皮烘糕 花纹糕 芙蓉糕 迎春糕 虎皮糕 百合酥 三鲜酥 桂花酥 鸡冠酥 柿子酥 棉桃酥 石榴酥 爽糖酥 香蕉酥 豆沙酥卷 佛桃酥果 翻毛鸭蛋酥 咖喱酥合 豆蓉酥 凤冠鸡酥 茶酥 枣泥苹果酥 五仁冰花酥 枣泥寿桃酥 核桃云片酥 蝴蝶酥 奶香双酥 方块酥 枣泥酥 菊花酥 飞蝶酥 核桃酥 佛手酥 开口笑 韭菜合子 菜角 奶油酥卷 松瓢奶油卷 鸡丝春卷 三丝春卷 银丝卷 金丝卷 如意卷 玫瑰花卷 水晶锅巴 水果布丁 胡萝卜布丁 柠檬派 凤凰马蹄露 油条 水晶鸭 桃酥豆泥 淮山药泥

<<家庭主食顿顿精>>

编辑推荐

《家庭主食顿顿精)》由江苏科学技术出版社出版。

<<家庭主食顿顿精>>

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>