

<<100种做法系列（第3辑）>>

图书基本信息

书名：<<100种做法系列（第3辑）>>

13位ISBN编号：9787534597404

10位ISBN编号：7534597404

出版时间：2012-8

出版时间：江苏科学技术出版社

作者：犀文图书

页数：91

字数：96000

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>

<<100种做法系列 (第3辑)>>

前言

“民以食为天”于今时今日已被注入新的理念，大众对饮食的要求不仅仅在于吃饱、吃好，更要讲究科学营养、健康安全。

为此，犀文美食馆于2010年从不同角度、系统科学地精心策划了10个系列，共计108本小菜谱。

自上市至今，凭借丰富的内容、精美的设计、实用的知识、简单的操作、低廉的价格等优势，赢得了消费者的青睐，特别是《家常主料100种做法丛书》，深受大众的热烈追捧。

为进一步满足消费者的需求，犀文美食馆继续以“打造营养健康美食，提升读者生活品质”为宗旨，推出新一批的100种做法系列丛书。

这批丛书承接第1辑的基本构架，根据不同的食材和烹饪技法，分为第2辑、第3辑、第4辑、第5辑，共20册。

该系列丛书在内容和体例上秉承了第1辑的优点，精益求精，力求更加完美地满足读者的需求。

第3辑包括米粉、火锅、五谷杂粮、酱料等精致美食的100种做法，版式简洁美观，内容充实丰富，书中有详细的制作步骤、科学的营养功效和实用的小贴士，再搭配上精美的图片，便于读者学习和操作。

<<100种做法系列（第3辑）>>

内容概要

本辑丛书包括《米粉的100种做法》、《酱料的100种做法》、《五谷杂粮的100种做法》、《火锅的100种做法》，分别介绍了100种适合家庭操作的精致美食，米粉以汤粉、炒粉为主，酱料介绍了蒸酱、蘸酱、拌酱等，五谷杂粮有红薯、玉米、豆类等，火锅则介绍了各种底料的搭配，款式新颖，品种丰富，非常适合家庭主妇、烹饪爱好者使用。

作者简介

广东犀文图书有限公司，是一家以出品“生活·经济”类图书为主业，集创意、编撰制作和销售于一体的成长型文化企业。

公司成立于2003年9月，90%员工为大专以上学历，核心团队皆为业界资深出版人和卓越设计师。

公司成立7年来，已与国内外数十家出版机构建立了深度合作的关系，年出品图书500余种，年版权交易150余种。

犀文出版的图书主要为烹饪菜谱、小手工艺、美容美发、养生、家装家饰家居类。

犀文图书以其选题的实用性、体例的科学性、内容的丰富性，一流的装帧设计和版式设计已在生活经济图书领域颇有影响。

犀文图书策划制作的图书贴近市场，设计水准上乘，在出版业界中独树一帜，品牌已见雏形。

犀文图书根植于厚重的华夏文化，置身于现代图书市场文化产业之林，志存高远，弘思远益。

犀文图书以传播知识，实用民生为己任，实行现代企业制度，严格管理，高效经营，凭借犀文人强烈的前瞻意识和敏锐深刻的洞察力，以及同舟共济的团队精神和卓著专业品质，犀文图书开拓前进，定会在中国文化产业发展大局中占有一席之地。

正如犀文铭所言：用志坚则无事不达，用心诚则无事不至。

<<100种做法系列 (第3辑) >>

书籍目录

常用火锅汤底
清汤火锅底
浓汤火锅底
鸳鸯火锅底
药材火锅底
风味火锅蘸汁
美味姜葱汁
风味飘香汁
南乳香辣汁
泡椒花生汁
沙姜大葱汁
畜肉类火锅
什锦火锅
红汤火锅
猪三仙火锅
黑山羊火锅
猪蹄火锅
毛肚海蜇皮火锅
香辣开味火锅
开煲羊肉锅
牛肉火锅
锦绣火锅
猪肚火锅
牛心顶火锅
禽肉类火锅
土鸡火锅
洋鸭火锅
乌冬乌鸡火锅
母子同桌火锅
山药乳鸽火锅
鸡味火锅
涮鸡肉火锅
河海鲜类火锅
胖鱼头火锅
银线鱼头火锅
水鱼火锅
海味火锅
双味鱼火锅
鱼生火锅
红线鱼火锅
麻虾火锅
鲶鱼火锅
特色风味火锅
兔肉火锅
什菌双丸火锅

<<100种做法系列 (第3辑) >>

西红柿火锅
泰国风味火锅
香芋兔肉火锅
老豆腐人参火锅
粥底火锅
巧克力火锅
竹荪火锅
奶酪火锅
咖喱火锅
素食火锅

<<100种做法系列（第3辑）>>

编辑推荐

《100种做法系列(第3辑):五谷杂粮的100种做法》编辑推荐：一种主料，多种辅料！
100种健康杂粮，100道特色食谱；100条营养知识，100个温馨提示；100次烹饪体验，100分完美生活。

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>