

<<最土最土的大杂烩6800例>>

图书基本信息

书名：<<最土最土的大杂烩6800例>>

13位ISBN编号：9787535649218

10位ISBN编号：7535649211

出版时间：2012-3

出版时间：湖南美术出版社

作者：陈志田 编

页数：336

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>

<<最土最土的大杂烩6800例>>

内容概要

大杂烩作为民家百姓最喜爱的佳肴，其选材与做法都突出一个“杂”字，食材动植物、水陆俱有，荤素相混，一菜多样，琳琅满目，质地软、嫩、脆、滑，色香味俱全，无论是大宴小酌，都是必备佳肴。

本书精选千款农家大杂烩，风味兼具南北，口味醇浓鲜香，味道极美，其中不乏古已有之的名菜，又涵盖乡土味极浓的地方特色菜，皆以乡野食材、地道做法、出众口味见长，让人过口难忘。

1000道农家大杂烩+4800条烹饪常识+1000个重点提示，全书按食材分为猪杂菜、牛杂菜、鸡杂菜、鸭杂菜、鹅杂菜、鱼杂菜以及其他大杂烩，将民间大杂烩的做法尽收其中，此外，每道菜都有极其丰富的烹饪说明，并附送营养健康常识，让您操作更加得心应手。

<<最土最土的大杂烩6800例>>

作者简介

陈志田 国际烹饪艺术大师?中华名厨?国家高级烹调技师?国家高级营养配餐师?中国饭店业金牌大厨

?亚洲蓝带白金五星级勋章

1977年生于河北省承德市丰宁县的中医世家，学历经济管理本科，现任北京名人美食保健协会理事，首都保健美食学会特约理事，荣获建国60周年酒店职业经理人国际精英论坛精英新锐大奖，担任第二届全国乡土菜大赛副秘书长，第二届搜厨国际烹饪大赛评委，中国饭店协会采购专业委员会评委，事迹录入《中国当代名厨》大师篇。

擅长官府保健菜，师承“唐朝药王”孙思邈第48代传人——孙耀祖先生，凭借多年的烹饪经验，将中医、官府菜、融合菜三者有机结合为保健菜系，倡导“以自然之道养自然之身”的健康理念，在我国美食界享有盛誉。

<<最土最土的大杂烩6800例>>

书籍目录

PART 1

烹饪方法介绍

028 拌/腌/卤

029 炒/熘

030 烧/焖

031 蒸/烤

032 煎/炸

033 炖/煮

034 煲/烩

PART 2

猪杂菜

036 炆拌腰片/红油腰片/秘制嫩腰花

037 酸辣腰片/川炆腰片/醉腰花

038 川湘腰润/干豇豆腰花/锅爆仁腰

039 京都春色腰花/豆豉炒腰花/老干妈炒腰片

040 嫩姜爆腰丝/泡菜炒腰花/双椒炒腰柳

041 松花辣腰花/酸萝卜炒腰片/泡菜腰花

042 爆炒腰花/炆腰花/串烧腰片

043 葱香嫩腰花/翠花一绝/凤尾腰花

044 干锅双脆/肝腰合炒/贡菜腰花

045 杭式炆腰花/火爆双脆/火爆腰花

046 酱香腰花/葱扣腰花/椒麻腰花

047 爽口腰花/冷锅腰花/麻油浸腰花

048 油香腰花/泡椒腰花/炆腰片

049 豉香腰花/瓦片腰花/红油浸腰片

050 铁板腰片/藤椒腰花/芙蓉嫩腰片

051 风情腰花/泡菜浸腰丝/葱丝腰花

052 蒜泥腰花/鲜腰片小白菜/香爆腰花

053 麻婆嫩腰花/苗领腰花/香辣腰花

054 小炒腰花/大肠烧腰柳/荞面腰花

055 炆锅腰片/鲜菇爆肚丝/冲菜肚丝

056 七彩香肚丝/椒香大盘肚/红椒炒肚片

057 红椒脆肚/洋葱肚丝/萝卜干拌肚片

058 三椒肚片/荞面肚丝/豆腐干拌肚丝

059 青笋炒猪肚/小炒猪肚/酸辣脆肚

060 西芹爆肚丝/芹爆猪肚/野笋肚丝

061 家常爆肚丝/如意肚丝/如意肚丝

062 咸菜拌肚丝/咸菜脆肚/茶树菇爆肚丝

063 茶树菇炒脆肚/酸辣猪肚/乡菜腊肚丝

064 腐竹拌肚丝/茶树菇炒猪肚/荷蹄爆肚

065 杂菇炒肚丝/金针菇炒肚丝/芹菜炒肚丝

066 蒜薹炒脆肚/瓦片爆脆肚/味菜炒肚片

067 芹菜银杏脆肚/小炒脆肚/腊豆炒生肚

068 杭椒肚条/爆脆肚/尖椒爆肚尖

069 椒麻肚丝/酱爆猪肚/老干妈肚丝

<<最土最土的大杂烩6800例>>

- 070 溜白肚/美菇炒猪肚/杏鲍菇炒猪肚
- 071 木桶双脆/青椒炒肚片/青椒爆猪肚
- 072 青椒肚片/秋波猪肚/酸菜爆肚片
- 073 肚尖芦笋/肚丝金猴腿/芹爆肚丝
- 074 剁椒炒肚片/腌猪肚/沙茶芥蓝炒猪肚
- 075 白切肚尖/白肚尖/醋溜肚尖
- 076 白切肚仁/白切肚片/白切猪肚
- 077 金针肚丝/泡椒脆肚/酱爆爽肚
- 078 三色滑肚尖/味菜蒸猪肚/咸菜蒸肚尖
- 079 泡菜肚肺/卤水猪肚/麻辣肚丝
- 080 玫瑰酱肚尖/潮式浸猪肚/戴记猪肚
- 081 干锅香猪肚/白果浸肚条/猪肚莲子汤
- 082 烟笋炒肚条/竹筒养胃肚/捞肚尖
- 083 盐火局肚尖/健胃肚条煲/卤水猪肚尖
- 084 红烧猪肚/猪肚蛋卷/新疆酸辣肚丝
- 085 熘肝尖/泡椒猪肝/韭心炒猪肝
- 086 韭心炒肝尖/红袍猪肝/尖椒炒猪肝
- 087 腰花炒肝/巧手猪肝/肝腰合炒
- 088 口味猪肝/胡萝卜炒猪肝/雪皮菜炒猪肝
- 089 龙眼猪肝/麻油西红柿猪肝汤/农家蒜香肝
- 090 老干妈拌猪肝/菜干猪肺汤/金银花炖猪肺
- 091 木瓜雪梨炖猪肺/玉米炒猪心/山药猪胰汤
- 092 豉椒味菜炒肥肠/大饼子炒红肠/肥肠扒尖椒
- 093 丰收戏肥肠/风味爆脆肠/风味小肠
- 094 干椒肥肠/干香炒肥肠/歌乐山辣子肥肠
- 095 宫爆肥肠/果仁脆瓜炒肥肠/火爆肥肠
- 096 青椒肥肠/尖椒肥肠/酱爆肥肠
- 097 酱油肥肠土豆丝/焦肥肠/焦溜肥肠
- 098 苦瓜炒肥肠/苦瓜肥肠/老干妈爆肥肠
- 099 溜肥肠/溜两样/麻辣香锅肥肠
- 100 马板肠/泡椒炒肥肠/普洱茶香肠
- 101 山椒爽瓜脆皮肥肠/石烹肥肠/酸菜炒肥肠
- 102 酸豇豆爆香肥肠/酸豇豆炒肥肠/坛香肥肠
- 103 土豆片烩肥肠/瓦片肠头/干辣椒炒肥肠
- 104 小炒肥肠/尖椒炒肥肠/盐辣椒炒肥肠
- 105 XO酱豆芽肥肠/老干妈香肥肠/肥肠双椒
- 106 老干妈煸肥肠/乡村炒肥肠/泡椒莴笋肥肠
- 107 石锅肥肠/芹香肥肠/傻儿肥肠
- 108 土豆片溜肥肠/霸王辣肥肠/广式九转肥肠
- 109 豆筋烩肠头/香美肥肠/杭椒肠头丝
- 110 开胃九转肠/爆炒肥肠/猪肠炖豆腐
- 111 黑木耳炒肥肠/巴中肥肠/肥肠旺
- 112 功夫肥肠/葱花肥肠/香油浸肥肠
- 113 油淋肥肠/口福肥肠/卤味肥肠
- 114 麻辣肥肠蛙/馋肥肠/酸菜肥肠
- 115 泰汁九卷肥肠/跳水肥肠/豌豆肥肠
- 116 酸菜蒸肥肠/烂蒜椒香扒肥肠/乳汁肥肠

<<最土最土的大杂烩6800例>>

- 117 红卤肥肠/卤水肥肠/水煮肥肠
 - 118 九转肥肠/山城帽儿肠/卤水肠头
 - 119 圆月相思肠/馋香肥肠/油浸香辣肥肠
 - 120 土豆烧肥肠/烂蒜烩肥肠/傻儿煮肥肠
 - 121 椒汁肥肠/茶油蒸糠米肥肠/板肠烧豆腐
 - 122 鼓椒凉瓜肥肠/干锅焖肥肠/干锅烧肥肠
 - 123 干爆肥肠/红焖肥肠/红袍肥肠
 - 124 虎皮尖椒烩肥肠/鸡腿菇烧肥肠/苦瓜烧肥肠
 - 125 烂蒜椒香扒肥肠/农家烧肥肠/泡椒肠头
 - 126 泡椒脆肠/金泊烧肥肠/泡椒烧肥肠
 - 127 泡椒肥肠/水煮肥肠/生鲜肥肠
 - 128 猪脸小肉粽/干锅腊猪脸/韭花炒舌尖
 - 129 农家腊耳尖/糟猪舌/糟三样
 - 130 糟四宝/剁椒口条/腊口条
 - 131 本帮酱猪尾/尖椒炒猪尾/辣子猪尾
 - 132 香辣节节香/酱香猪尾/酱汁猪尾
 - 133 绝招猪尾/花生猪尾煲/板栗烧猪尾
 - 134 熏酱猪尾/黄豆猪尾煲/回神猪尾
 - 135 卤水猪尾/卤汁猪尾/卤猪尾
 - 136 泡椒猪尾/干锅节节香/栗香节节高
 - 137 黄豆焖猪尾/三杯猪尾/红烧猪尾
 - 138 香辣猪尾/香竹焖猪尾/酱猪尾
 - 139 黄豆煨猪尾/竹香脆柳骨/黄瓜耳片
 - 140 大刀耳片/红油耳片/红油拌耳片
 - 141 泡椒耳片/辣耳片/旋风耳片
 - 142 油浸耳片/一帆风顺/拌脆耳
 - 143 爽口猪耳/水晶耳片/千层耳片
 - 144 大刀耳叶/剁椒脆耳/耳目一新
 - 145 干锅月亮弯/功夫耳片/一路顺风
 - 146 红油耳尖/红油千层耳/凉拌顺风耳
- PART 3
- 牛羊杂菜
- 148 豇豆拌肚丝/拌牛肚/拌牛筋
 - 149 干豇豆拌肚丝/香葱牛肚/木耳牛肚
 - 150 荷兰豆拌牛肚/红椒牛肚/麻辣牛肚丝
 - 151 黄瓜牛肚/白里透红/豆豉牛肚
 - 152 千层牛肚/京葱牛肚/芥辣牛肚
 - 153 家乡拼盘/七彩牛肚/杭式牛肚
 - 154 一品牛肚/竹笋杭椒炒牛肚/卤水牛肚
 - 155 卤水三味拼/卤水拼盘/农家牛肚
 - 156 香辣牛肚/大蒜炆牛肚/凉拌金钱肚
 - 157 卤水小拼/莴笋牛肚/蒜薹牛肚
 - 158 川香肚丝/生炒脆肚/萝卜干炒肚丝
 - 159 日本豆腐烧肚条/鸡肫爆脆肚/翠绿银杏炒肚尖
 - 160 干椒大盘肚/酸萝卜肚片/脆肚花生
 - 161 鸡胗爆脆肚/荷兰豆爆肚花/八珍肚条
 - 162 小椒爽肚/干锅三菌牛肚/麻阳辣牛肚

<<最土最土的大杂烩6800例>>

- 163 大蒜肚条/蒜烧肚条/酸菜鸭血肚片
- 164 干锅肚条/干锅风味肚/肥羊牛肚锅
- 165 上汤农家牛肚/拌牛舌/香菜拌牛舌
- 166 风味双椒拌黄喉/水豆豉拌黄喉/爆炒黄喉
- 167 泡椒黄喉/椒丝黄喉/烩牛尾
- 168 红烧牛尾/香浓牛尾煲/海参牛尾汤
- 169 滋补牛尾汤/风味牛干巴/吊锅牛杂
- 170 酸辣牛杂/香炒牛杂/参杞牛鞭
- 171 海蜇拼牛展/汾酒牛展/卤水牛展
- 172 金钱牛鞭/卤水大拼/卤水牛舌
- 173 咸蛋牛杂拼盘/酱滑牛杂/香油牛杂
- 174 蒜酱牛杂/黄瓜牛杂拼盘/五味拼盘
- 175 原汁牛舌/白萝卜煮牛舌/香菜卤牛舌
- 176 熏酱牛宝/鸡肾烧牛鞭/水晶鞭花
- 177 板栗烧鞭花/大蒜烧牛鞭/红扒牛掌
- 178 红烧牛蹄/菜胆牛掌/干锅脆三件
- 179 麻辣牛筋/辣炒牛肠/口水牛筋
- 180 风味牛筋冻/香菜黄豆牛筋冻/腰果蹄筋
- 181 红烧蹄筋/小炒金牛筋/板栗牛筋煲
- 182 竹香牛筋/酸辣牛筋/小炒牛筋
- 183 炒烤牛筋/泡椒烧牛筋/湘式爆牛筋
- 184 红油羊肚/泡椒羊肚/锅仔羊肉萝卜
- 185 卤水羊腰/羊腰小饼/香菇焖羊脑
- 186 辣子羊血/水晶羊杂/凉拌羊杂
- 187 干拌羊杂/尖椒爆羊杂/泡椒羊杂
- 188 锅仔羊杂/干锅红汤羊杂/烩羊杂

PART 4

鸡杂菜

- 190 火爆胗花/辣炒鸡胗/干豇豆拌鸡胗
- 191 菠萝炒鸡胗/双椒鸡胗/花生拌鸡胗
- 192 麻辣鸡胗/香油胗花/香辣鸡胗
- 193 卤水鸡胗/干椒爆鸡胗/白辣椒炒鸡胗
- 194 山椒拌鸡胗/洋葱鸡胗/白椒鸡胗
- 195 香葱鸡胗/小炒鸡胗/酸辣鸡胗
- 196 花雕鸡胗/辣炒鸡胗/软炸鸡胗
- 197 辣椒洋葱炒鸡胗/青椒孜然鸡胗/辣拌鸡胗
- 198 一品安康鸡胗/蒜苗炒鸡杂/小炒鸡杂
- 199 酸辣鸡杂/蒜薹鸡杂/铁板鸡肾
- 200 糟鸡胗/白椒炒鸡胗/川香鸡胗
- 201 碧绿鸡胗/串烤鸡胗/鸡胗拼毛豆
- 202 酱香鸡胗/鸡心鸡胗串/风味鸡心
- 203 榄菜鸡心/串烤鸡皮/烤鸡皮
- 204 烤鸡尾/尖椒炒鸡肝/美味鸡肝
- 205 鸡鸭血豆腐/鸡杂钵/麻油鸡肾
- 206 清蒸鸡肾/美极鸡中宝/白椒鸡胗
- 207 泡椒炒鸡杂/泡椒鸡肾/泡椒酸豆角鸡杂
- 208 一品泡椒鸡杂/黔江鸡杂/香辣鸡杂

<<最土最土的大杂烩6800例>>

- 209 常德鸡杂钵/鸡杂煲/肉皮烩鸡鸭血
- 210 铁锅豆皮鸡鸭血/小炒鸡冠/泡椒鸡冠
- 211 黄瓜鸡冠/喜庆年糕凤冠/五香熏鸡颈
- 212 酱皇鸡宝/酱香鸡里蹦/泰式鸡筋
- 213 香油鸡筋/酸辣鸡筋/凉拌鸡筋
- 214 奇妙鸡脆骨/藕丁鸡脆骨/香辣鸡脆骨
- 215 脆椒鸡脆骨/鸿运鸡脆骨/麻花鸡脆骨
- 216 椒圈鸡脆骨/小炒鸡脆骨/奇香鸡脆骨
- 217 茶香鸡脆骨/椒盐鸡脆骨/雀巢咸蛋鸡中宝
- 218 香果鸡软骨/金沙鸡软骨/炸鸡软骨
- 219 乡村鸡节骨/农家鸡节骨/左宗棠鸡筋骨
- 220 精品鸡肋/孜然鸡肋骨/辣椒鸡脆骨
- 221 豉汁凤爪/紫金凤爪/美极凤爪
- 222 风味凤爪/香辣凤爪/麻辣凤爪
- 223 泡椒凤爪/泡菜凤爪/泡椒拌凤爪
- 224 酱凤爪/奥式凤爪/石锅凤爪

PART 5

鸭杂菜

- 226 酸姜烩鸭胗花/香麻鸭胗/大蒜烧鸭胗
- 227 菊花鸭胗/花生鸭胗/山椒烹鸭胗
- 228 冬菇焖鸭胗/辣味脆鸭胗/泡菜拌鸭胗
- 229 红椒鸭胗/香辣鸭胗/泡椒鸭胗
- 230 芥蓝鸭胗/西兰花胗展/泡椒鸭肾
- 231 卤鸭胗/鸭胗大虾仁/盐焗鸭胗
- 232 砂锅鸭三件/碧绿扣鸭四宝/砂钵鸭宝
- 233 烩鸭四宝/香辣鸭四宝/炒鸭杂件
- 234 双椒鸭杂/干锅鸭杂/豆汁煸鸭舌
- 235 锦怡美味鸭舌/XO酱爆炒鸭舌/泡椒鸭舌
- 236 霸王鸭舌/川爆鸭舌/虾酱芦笋炒鸭舌
- 237 河虾芦笋鸭舌拼/卤水鸭舌/芦笋鸭舌
- 238 美极鸭舌/酱鸭舌/美味鸭舌
- 239 风香鸭舌/山椒鸭舌/泡椒鸭舌
- 240 梅汁鸭舌/鸳鸯鸭舌/糟鸭舌
- 241 糟味拼盘/水晶鸭舌/农家鸭舌
- 242 酱香鸭舌/腊味鸭舌/腊鸭舌
- 243 极味鸭舌/香鸭舌/特色鸭舌
- 244 青红椒炒鸭舌/豉油皇鸭舌/巴蜀鸭舌
- 245 芙蓉鸭舌/葱爆鸭舌/椒盐鸭舌
- 246 松子炒鸭舌/酱爆鸭舌/贡笋酱鸭舌
- 247 香菇扣鸭舌/爆鸭舌/干锅鸭舌
- 248 干锅腊鸭舌/美极鸭下唇/麦子卤鸭唇
- 249 五香鸭脖/绝味鸭脖/芥末鸭肠
- 250 香芹拌鸭肠/口水鸭肠/红汤鸭肠
- 251 泡椒鸭肠/老干妈爆鸭肠/芝麻凉粉鸭肠
- 252 酱汁凉粉鸭肠/香辣鸭肠/凉粉鸭肠
- 253 竹笋鸭肠玉米汤/隋记卤拼/盐水鸭肝
- 254 火燎鸭心/玉米笋鸭心/葱爆鸭心

<<最土最土的大杂烩6800例>>

- 255 酱卤鸭心/鸭血粉丝砂锅/泡菜鸭血
- 256 黄金鸭血/泡椒鸭血/风味鸭血
- 257 邻里鸭血旺/香辣鸭下巴/美极鸭下巴
- 258 炆锅鸭头/黄豆炒鸭掌/苦笋炒鸭掌
- 259 秘制去骨鸭掌/歪嘴辣掌/美味鸭掌
- 260 蒜薹炒鸭掌/老干妈炒鸭掌/豉椒焖鸭掌
- 261 老干妈爆鸭掌/腐竹蒸鸭掌/迷你鸭掌
- 262 香辣脱骨鸭掌/芥末鸭掌/双白鸭掌
- 263 泡椒鸭掌/脆皮鸭掌/野山蘑烧鸭掌
- 264 小炒鸭掌/一品鞭花烩鸭掌/黄瓜鸭掌

PART 6

鹅杂菜

- 266 芹菜拌鹅肠/双椒拌鹅肠/酥玉米爆鹅肠
- 267 清炒鹅肠/鲍汁扣鹅掌/黄凉粉拌鹅肠
- 268 凉拌鹅肠/辣拌鹅肠/香菜拌鹅肠
- 269 红椒鹅肠/泡椒鹅肠/贡菜拌鹅肠
- 270 芥蓝炒鹅肠/黄瓜炒鹅肠/干锅鹅肠
- 271 油酥鹅肠/蒜泥鹅肠/钵钵鹅肠
- 272 蕨根粉拌鹅肠/香椿鹅胗/酱黄鹅肝炒秋茄
- 273 白切鹅肝/碧绿鲍汁鹅肝酱/鹅肝酱
- 274 极品鹅肝/紫菜鹅肝卷/卤水鹅肝
- 275 美味鹅肝/秘制鹅肝/飘香鹅肝
- 276 酒香鹅肝/浓香鹅肝/香蜜鹅肝
- 277 香味鹅肝/香制鹅肝/蔬果鹅肝
- 278 糟鹅肝/一品鹅肝/烧汁拌鹅肝
- 279 香煎法式鹅肝/卤水鹅八珍/双椒鹅胗
- 280 锅仔鹅头/卤鹅肾/榨菜鹅胗
- 281 鲍汁白灵菇扒鹅掌/鲍汁花菇扣鹅掌/花菇扣鹅掌
- 282 鲍汁辽参扣鹅掌/卤水大鹅掌/椒盐鹅掌心

PART 7

鱼杂菜

- 284 风味鱼杂/泡椒鱼子/鱼子烧豆腐
- 285 黄焖鱼子/香味鱼杂锅/小碗鱼杂
- 286 湘炖鱼子鱼鳔/鱼子水果沙拉盏/泰椒爆炒鱼扣
- 287 干锅鱼杂/小锅杂鱼饼/紫苏鱼杂
- 288 花生米拌鱼皮/胡萝卜脆鱼皮/芥味鱼皮
- 289 萝卜丝拌鱼皮/爽口鱼皮/三色鱼皮
- 290 凉拌鱼皮/鱼皮花生/双色鱼皮

PART 8

其他大杂烩

- 292 金玉满堂/八宝酱丁/葫芦瓜煮肉丸
- 293 赛狮子头/香干炒黑豆芽/黑木耳炒肉
- 294 农家一锅出/金饼碎滑肉/腊肉豌豆
- 295 爆三样/小炒猪三件/河粉炒肉片
- 296 上汤时蔬/一锅鲜/什锦蘑菇锅仔
- 297 干锅杂碎/海鲜毛血旺/什锦毛血旺
- 298 龙眼扣肉/双丸三鲜汤/泡椒豆角烧肉

<<最土最土的大杂烩6800例>>

- 299 坛肉干鲜菜/极品粽香肉/清炖山药排骨
- 300 家乡排骨煲/南瓜土豆炖红烧肉/胡尔炖
- 301 小焖菜/陕北大烩菜/丸子粉汤
- 302 爆炒羊羔肉/羊肉烩菜/羊肉粉汤
- 303 什锦火锅/土豆炖牛肉/牛柳炒时蔬
- 304 老醋全家福/酒香牛肉/荔芋牛肉煲
- 305 三菇炖牛腩/啤酒饺牛腩/小锅牛肉
- 306 干锅牛腩/什锦干锅羊肉/锅仔山珍羊肉
- 307 油豆腐焖羊排/锅仔羊肉萝卜/浓汤羊肉烩馓子
- 308 三色鸡丁/花雕焖鸡三件/果酪鸡翅
- 309 宫保鸡丁/冬瓜鸡蓉百花展/黄焖朝珠鸭
- 310 芙蓉西红柿/白洋淀碗菜/辣椒炒狗心
- 311 荷兰豆炒狗肾/锅仔狗肠/狗肠炒韭黄
- 312 松仁玉米炒乳鸽/烤鸽肚/小炒鸽肚
- 313 红椒爆鸽胗/滋补鹌鹑/烤鹌鹑
- 314 玉米炒雀胗/小米椒爆雀胗/泡菜炒雀胗
- 315 柳叶一品煲/干捞粉丝虾煲/金粟芋丝鲜虾煲
- 316 虾米粉丝蟹柳煲/蟹黄虾仁豆腐/干锅小龙虾
- 317 香辣猪蹄虾/鲜贝鱼翅汤/锅仔木瓜煮鲍贝
- 318 玉树腰果北极贝/蹄香紫蓉拌极贝/滑蛋鲜贝
- 附录
- 320 猪内脏的营养价值及功效
- 322 猪内脏的清洗及烹饪
- 324 最常见的麦穗腰花的切配与烹饪
- 325 牛内脏的营养价值及功效
- 326 牛百叶选购
- 327 牛肝的分类
- 328 羊内脏的相关常识介绍
- 330 与鸡内脏有关的小常识
- 332 叫您认识鸭内脏
- 334 教您认识“三大珍馐”之鹅肝
- 335 教您认识“八珍”之鱼肚

<<最土最土的大杂烩6800例>>

章节摘录

版权页：

<<最土最土的大杂烩6800例>>

编辑推荐

《土菜馆:最土最土的鸡鸭鹅6800例》编辑推荐：妙手做好菜，美味不藏私，国际名厨独家公开千款家常菜美味秘诀。

1000道美味家常菜+4800条烹饪常识+1000个食用禁忌，全新口味，完美享受。

<<最土最土的大杂烩6800例>>

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>