

<<名厨教你18招学做营养家常菜>>

图书基本信息

书名：<<名厨教你18招学做营养家常菜>>

13位ISBN编号：9787538013436

10位ISBN编号：7538013431

出版时间：2005-1

出版时间：内蒙古科学技术出版社

作者：马菊秀

页数：389

字数：280000

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>

## <<名厨教你18招学做营养家常菜>>

### 内容概要

我国的烹调历史悠久，工艺复杂，且菜肴品种多，味道全，是世界上任何一个国家都无法比拟的。

为了能将古人所创的烹调技法发扬光大，更是为了让您轻松掌握一些烹饪技巧，从中学会并掌握一手烹饪各种菜肴的绝技，我们对古人所创烹饪技法进行整理，选取其中常见的十八种技法，精心编著了《名厨教你十八招：学做营养家常菜》一书。

正是基于以上观点，书中详细介绍了炒、烩、爆、烧、炸、煎、熘、炖、烹、焖、蒸、煮、凉拌、拔丝、扒、汤羹、卤酱和汆涮等烹调十八招式，详细介绍了各种烹饪方法、烹饪实例及具体操作方法，让你一看就懂，一学便会，轻松掌握。

各种招式内容通俗易懂，各道菜肴诱人食欲，实为幸福家庭必备的科普读物。

<<名厨教你18招学做营养家常菜>>

书籍目录

第一招 炒菜 炒鳝鱼丝 炒桂花豆腐 炒木樨肉 菠菜香鸡片 炒鳝糊 “象牙”鸡条 家常兔肉  
蒜薹炒烧肉 回锅肉 滑炒猪肉片 炒雪花肉片 豆角洋葱炒鱼滑 炒肉片 炒鸡片 素炒冬笋 芥  
兰炒鸡胗 甘蓝虾仁 牛肉炒粉丝 蚂蚁上树 大良小炒王 黄瓜炒牛肉 牛肉炒青豆 牛肉末炒芹  
菜丁 青红椒胡萝卜丝 冬笋炒牛肉 红椒牛肉丝 蟹柳炒蛋 豉汁青椒炒牛肉 青葱牛肉 葱辣牛  
肉丝 菜心炒牛肉 洋葱牛肉丝 西红柿炒牛肉片 萝卜炒牛肉 芥兰炒油菜 牛肉炒油菜 香菜炒  
牛肉丝 牛内炒菠菜 豆干炒雪菜 生菜炒牛肉 炒猪肉片 滑炒肉片 西芹炒夏果 辣子肉丁 宫  
煲肉丁 古老肉 三丝炒菜 酱爆肉丁 麻辣肉片 蒜薹肉丝 五彩土豆丝 韭花肉丝 银芽肉丝...  
...第二招 烩菜第三招 爆采第四招 烧菜第五招 炸菜第六招 煎菜第七招 熘菜第八招 炖菜第九招 烹菜第  
十招 焖菜第十一招 蒸菜第十二招 煮菜第十三招 拌菜第十四招 拔丝菜第十五招 扒菜第十六招 汤菜第  
十七招 卤酱菜第十八招 汆涮菜

<<名厨教你18招学做营养家常菜>>

章节摘录

插图

<<名厨教你18招学做营养家常菜>>

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>