

<<巧手拌凉菜>>

图书基本信息

书名：<<巧手拌凉菜>>

13位ISBN编号：9787538142846

10位ISBN编号：7538142843

出版时间：2005-1

出版时间：辽宁科学技术

作者：周子钦

页数：95

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>

<<巧手拌凉菜>>

内容概要

本书首先介绍了14种清凉美味的凉拌酱，以酱料为主、示范菜为辅，如“原味万用酱”可同时应用在翡翠芦笋、凉拌芥菜等9种示范小菜上。

先让大家了解各种凉拌酱的特性，之后就能按着自己的喜好选与适合的食材做充分的弹性搭配，创造出更多的开胃美味。

除了简单拌拌就是美味的“拌菜”之外，本书也收录了数十道经典“凉菜”。

此外，本书还提供了各种蔬菜海鲜等食材的选购与处理，以及制作凉拌菜的诀窍。

为了让读者更方便，我采用先将一般常用酱料制备保存，再安排数道适合各种酱料的料理，不仅有系统性，也更具实用性，还能有效减少在厨房忙碌的时间，快速上菜！

希望通过此书的出版，让各位读者能够过个跟往来不一样的清凉夏天！

<<巧手拌凉菜>>

书籍目录

作者序夏天就该吃凉菜做一盘好吃凉菜的诀窍Part 1 凉拌酱料篇 原味/辣味万用酱 凉拌三丝 辣味春雨 凉拌西芹 凉拌芥菜 辣味贡菜 翡翠芦笋 凉拌大头菜 辣味干丝 凉拌南瓜片 辣味甜豆 凉拌海蜇皮 辣味鸡肫 凉拌小黄瓜 凉拌海带丝 三彩豆干 五味酱 鲜味九孔 脆拌鱿鱼 五味鱿鱼 辣味小章鱼 酸辣/酸甜万用酱 凉拌蛋皮丝 酸辣头菜丝 酸甜大白菜 甜酸莲藕片 广式泡菜 凉拌牛蒡丝 甜味/蒜味酱油膏 蒜香紫茄 凉拌海带根 凉拌素鸡 子姜皮蛋 柴鱼韭菜 蚝香调味酱 凉拌生菜 蚝油芥兰 蚝香绿花椰 五香调味酱 五香花生 凉拌白芦笋 香辣黄瓜 黑胡椒毛豆 梅子酱 海汁南瓜丝 梅香山药 冰镇石莲花 芝麻淋酱 牛肉卷 银芽豆鱼 芝麻菠菜 粉皮黄瓜 泰式酸辣酱 泰式青木瓜丝 凉拌泰式海鲜 酸辣牛肉片 千岛沙拉酱 苦瓜沙拉 沙拉蔬菜卷 冷蒸蛋 柠香西式酱 柠香鲷鱼片 甜椒拌虾仁 洋葱拌鲑鱼Part 2 田园蔬菜篇Part 3 营养蛋肉篇Part 4 风味海鲜篇

<<巧手拌凉菜>>

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>