

<<爽口菜>>

图书基本信息

书名：<<爽口菜>>

13位ISBN编号：9787538420197

10位ISBN编号：7538420193

出版时间：2003-1-1

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：林清茶

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>

## <<爽口菜>>

### 内容概要

本书特别根据食材的不同，规划出九十四道家常的开胃美食，分成蔬菜、蛋豆腐、鸡鸭、猪牛及海鲜等五个单元，每个单元除了口味多、菜色变化丰富之外，还有各种烹调技巧的示范，比如：青菜该怎么烫颜色才不会变黄？

肉类该怎么腌才容易入味等等，举凡蒸、熏、腌、拌、酱、卤、烫、炸等技法，都有图文介绍说明，只要掌握了这些食材的烹调秘诀，便能轻松做好下饭爽口的开胃菜了。

朋友们若想在家如法炮制，请别忘了以下三大要诀：

一、最好入口清爽，不油不腻，以保存食物的营养及原味。

二、注意切工整齐，菜色搭配漂亮，令人看了赏心悦目。

三、各种沾料及酱料，皆应搅拌均匀，增加食物的香鲜及口感。

<<爽口菜>>

书籍目录

序

目录

如何拌好爽口开胃菜

1 烹调技巧面面观

2 料理时注意事项

3 调味的基本原则

4 五花八门的调味料

5 如何使酱料更入味

一 蔬菜类料理指南

1 凉拌苦瓜

.....

二 蛋、豆腐类料理指南

1 三色蛋卷

.....

三 鸡、鸭、鹅类料理指南

1 双菇拌鸡肉

.....

四 猪、牛类料理指南

1 烤肉片

.....

五 海鲜类料理指南

1 鱼糕筒

.....

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>