

<<凉拌菜>>

图书基本信息

书名：<<凉拌菜>>

13位ISBN编号：9787538433807

10位ISBN编号：7538433805

出版时间：2007-1

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：夏金龙

页数：223

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>

## <<凉拌菜>>

### 内容概要

居家过日子，吃饭是个大问题，隔三差五来个特色家常菜，那小日子便多了几分滋润。  
《彩图分步详解家常菜系列：凉拌菜》所选小菜佳肴取材容易、制作简单、彩色菜例、步步详解、图文对应，视觉与味觉并重，美味与健康兼具，让你快速成为厨房高手！  
每日奏几下“厨房进行曲”，家人便多了几分情趣与健康。

## <<凉拌菜>>

### 作者简介

夏金龙，中国烹饪大师，国家高级烹饪技师，国际东方药膳食疗学会常务理事，曾被“中国餐饮研究院”“中国餐饮管理学院”“华夏美食”杂志社评为“中国十大最有发展潜力青年厨师”。曾编写《快手蒸菜》《快手套餐》《快手拌菜》《快手炒菜》《快手靓汤》，蘑菇主厨系列《百变蘑菇》《菌之百味》《美味素菌》《好菌煲汤》及《好学易做1000样》等系列丛书。

<<凉拌菜>>

书籍目录

第一章 畜禽类肚丝拉皮五香肉拌肚丝酱油肉拌三丝肉丝拌粉皮白切肉炒肉丝拉皮酸菜拌猪肉拌肉丝菠菜鸳鸯肠清拌里脊丝粉皮拌白肉水晶肘子炆青椒肉丝炆蒜薹猪舌甜酸丸子滑炆里脊丝酱萝卜拌肉丝叉烧肉菠菜番茄拌肉丝兔肉松顺袋凉拌牛肉腰片拌生菜陈皮鸡丝.....第二章 水产类第三章 豆蛋类第四章 瓜果类第五章 蔬菜类猪牛羊肉新鲜程度鉴别表

<<凉拌菜>>

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>