

<<在家巧做家宴海鲜菜>>

图书基本信息

书名：<<在家巧做家宴海鲜菜>>

13位ISBN编号：9787538837391

10位ISBN编号：7538837396

出版时间：2004-1

出版时间：黑龙江科学技术出版社

作者：肖宗隆

页数：79

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>

<<在家巧做家宴海鲜菜>>

前言

现代饮食文化除了在色、香、味的表现上要求完美，更注重均衡与健康。

我们精心编撰的《家庭厨艺课堂》丛书，内容丰富，制作精致，是美食爱好者最好的选择。

本丛书具有三大特色：一、聘请具有多年经验的主厨制作，以精致引人的过程照片，配合翔实清楚的步骤说明及重点提示，使读者易于学习。

二、提供巧妙的做菜诀窍及有关食物的知识等。

三、聘请领有执照的营养师，针对每道菜做出主要营养成分分析，使读者吃得安心，吃得健康。

本丛书的食谱经过编著者精心挑选，从易到难，适合一般家庭主妇及专业厨师使用。

相信本丛书之出版，必将增进人们的身体健康，并能大大提高人们的饮食文化水平。

<<在家巧做家宴海鲜菜>>

内容概要

《在家巧做家宴海鲜菜》具有三大特色：一、聘请具有多年经验的主厨制作，以精致引人的过程照片，配合翔实清楚的步骤说明及重点提示，使读者易于学习。

二、提供巧妙的做菜诀窍及有关食物的知识等。

三、聘请领有执照的营养师，针对每道菜做出主要营养成分分析，使读者吃得安心，吃得健康。

<<在家巧做家宴海鲜菜>>

书籍目录

序出版序编著者·营养师·摄影师简介食物营养成分代换表目录绿湖三丝羹龙虾抱日粉丝虾球玫瑰虾
虎皮虾卷纸包杏蟹丝鲈鱼杏仁片奇异果鱼子酱白灼象拔蚌火烧东风螺柠檬生蚝镇江醋红血蛤竹节药膳
明虾椰子花条药膳焗文蛤药膳红鲟盐烤大蛤蜊红糟搏青蛙雀巢京爆双脆芝麻成小卷竹盅蟹腿肉银芽蛤
蜊肉豆芽酥大肚鱼银芽鳝糊青扣白玉莲藕盅魷仔鱼叉烧花枝卷大卷炒碧玉笋生煎鲜鱼片茶油炸泥鳅奶
油酥煎虱目鱼苗

<<在家巧做家宴海鲜菜>>

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>