

<<家庭牛羊肉菜谱300例>>

图书基本信息

书名：<<家庭牛羊肉菜谱300例>>

13位ISBN编号：9787800267437

10位ISBN编号：7800267431

出版时间：1995-3

出版时间：中国农业科技出版社

作者：张哲普，邢志兰 著

页数：166

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>

<<家庭牛羊肉菜谱300例>>

内容概要

牛、羊肉菜在我国有着悠久的历史，是我国烹饪文化的一部分，有着它历史的根源，特别是我国的回族同胞，他们的肉食正是以牛、羊肉为主，称之为“回族食品”，具有浓郁的民族特色，现已成为我国风味流派中不可忽视的一支。

牛、羊肉制作主法擅长于熘、爆、烧、煮、炖、扒、烩等多种方法，精心烹制出具有独特风格的食品

。如涮羊肉、牛羊肉泡馍、烤全羊等，已成为全国的名特菜肴。

牛、羊肉菜肴，也是全国各族人民喜爱的菜肴，千家万户都喜欢食用。

为了帮助家庭制作牛、羊肉菜肴。

我们精选编写了300余例适合家庭制作的方法。

该书通俗易懂

<<家庭牛羊肉菜谱300例>>

书籍目录

一 牛羊肉制作的基础知识 (一) 牛肉 1 牛肉的种类 2 牛肉的分档部位 (二) 羊肉 1 羊肉的种类 2 羊肉的分档部位 (三) 如何快速煮烂牛肉 (四) 如何去除羊肉膻味 二 牛肉类制作 (一) 酱牛肉 酱牛肉 麻辣牛肉 腌牛肉 干五香牛肉 (二) 烧、扒牛肉 牛肉烧冬瓜 烧牛蹄筋 什锦拼盘 烧牛肉 土豆烧蒸牛肉 红烧牛肉 焖烧牛肉 陈皮烧牛肉 蒜苗烧牛肉 葵花牛肉 萝卜烧牛肉 麻辣牛肉 牛肉烧菜花 番茄牛肉 毛牛肉 家常牛肉 (三) 焗、炒、爆牛肉 (四) 煎炸牛肉 (五) 焖、煮、炖牛肉 (六) 氽、涮牛肉、牛肉汤

<<家庭牛羊肉菜谱300例>>

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>