

<<营养保健菜肴制作大全>>

图书基本信息

书名：<<营养保健菜肴制作大全>>

13位ISBN编号：9787801462039

10位ISBN编号：7801462033

出版时间：1999-05

出版时间：中国社会出版社

作者：叶连海

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>

<<营养保健菜肴制作大全>>

内容概要

内容提要

本书介绍了猪肉、牛肉、羊肉、兔肉、狗肉、腊肉、猪排骨、猪肝、猪肚、猪腰、猪肉皮、鸡、鸭、鹌鹑、鸽子、知了、鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、黑鱼、鲤鱼、鲫鱼、鳙鱼、甲鱼、带鱼、黄鱼、墨斗鱼、海参、螺蛳、虾、螃蟹、海蜇、黄豆、豆腐、豆腐干、粉丝、粉皮、腐竹、烙炸、面筋、黄瓜、佛手瓜、丝瓜、苦瓜、冬瓜、番茄、辣椒、茄子、菜花、莴笋、土豆、山药、银耳、香菇、白菜、木耳、苋菜、芥菜、茼蒿、香椿、莲藕、西瓜、苹果、花生、栗子等100种常用烹调原料，近500种烹调方法。

书中还对各种食物的特性、营养保健功能做了扼要介绍，是一本收入烹调原料较全、烹调方法较广泛的烹调保健用书。

<<营养保健菜肴制作大全>>

书籍目录

<<营养保健菜肴制作大全>>

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>