

<<轻松做点心>>

图书基本信息

书名：<<轻松做点心>>

13位ISBN编号：9787806537190

10位ISBN编号：7806537198

出版时间：2006-1

出版时间：广东旅游出版社

作者：阿瑛

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>

<<轻松做点心>>

内容概要

100种馅料的做法，ISBN：9787806537190，作者：阿瑛

## &lt;&lt;轻松做点心&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 意大利面类、工具 意大利面类 意大利面类 意大利面工具 意大利面工具 第二章 最受欢迎的意大利面 鲜菇鲜奶油意大利面 肉酱意大利面 蛋黄鲜奶油意大利面 日式乌贼、咸鳕鱼意大利面第三章 鲜奶油味意大利面 培根菠菜鲜奶油意大利面 沙丁鱼鲜奶油意大利面 鲑鱼芦笋鲜奶油意大利面 南瓜扁意大利面 咸鳕鱼子鲜奶油意大利面 青花椰菜小蕃茄意大利面 烟熏鲑鱼芥末粒扁意大利面 虾仁酪梨鲜奶油意大利面第四章 意大利面简餐 大蒜辣意大利面 干贝玉蕈意大利面 蛤蜊香菇意大利面 菇类培根意大利面 鲔鱼油菜意大利面 花椰菜火腿意大利面 咸牛肉洋葱意大利面 鲔鱼圣女蕃茄意大利面 沙丁鱼白萝卜苗意大利面 沙丁鱼青椒意大利面 章鱼红辣椒意大利面 乌贼肉末意大利面 Basil意大利面第五章 意大利汤面 意大利肉汁菜汤面 茄汁猪肉马铃薯意大利汤面 蔬菜培根意大利汤面 日式蘑菇意大利汤面 中式猪肉蔬菜意大利汤面 鸡肉秋葵咖喱意大利汤面 奶油干贝意大利汤面 奶油玉米鸡肉意大利汤面 蛤蜊意大利汤面第六章 日式意大利面 鲜菇意大利面 青紫苏鲔鱼意大利面 油菜炒咸鳕鱼子意大利面 滑子菌山药意大利面 滑茸银鱼白萝卜泥意大利面 梅起司酱汁意大利面 蛤蜊玉蕈意大利面 烤鲑鱼薇菜青紫苏意大利面 咸鲑鱼、鲑鱼子意大利面 纳豆白萝卜泥意大利面 梅味蒸鸡山药意大利面 酪梨芥末酱油意大利面 油菜花培根意大利面 绞肉酸菜意大利面 酱油味菠菜肉酱意大利面 味噌猪肉茄子意大利面 奶油海胆酱意大利面 辣椒小鱼干意大利面 蔬菜丝芝麻酱意大利面 梅肉白萝卜泥意大利面 辣味味噌肉意大利面 柚子风味咸辣意大利面 烤肉意大利面第七章 烤通心粉 烤虾通心粉 烤鸡通心粉 烤鱼片通心粉 板状意大利面第八章 蕃茄味的意大利面 茄子绞肉意大利面 腊肠什锦蔬菜意大利面 鸡肉青椒蕃茄意大利面 章鱼菠菜蕃茄意大利面 旗鱼蕃茄意大利面 鸡蛋菠菜蕃茄意大利面 虾子花椰菜蕃茄意大利面 乌贼西洋芹蕃茄意大利面 章鱼橄榄蕃茄意大利面 辣味鲔鱼蕃茄通心粉 培根蕃茄意大利面 小配菜第九章 自己动手做披萨 综合披萨 培根菠菜披萨 虾子青豆披萨 马铃薯意大利香肠披萨 鸡蛋芦笋披萨 辣鱼子白萝卜苗披萨 奶油蒜味菠菜披萨 火腿凤梨披萨 咖喱牛肉披萨 章鱼明太子沙拉披萨 鱼片茄汁披萨 蒜味鸡肉披萨

<<轻松做点心>>

编辑推荐

面粉加水揉搓，再做成各种形状，这就是意大利面类，也就是意大利面条和通心粉的总称。

在外面西餐厅吃了可口的美味意大利面后，你是不是想在家也试一下你的手艺呢？

本书教您如何制作美味可口的意大利面，制作简单易学。

给你带来做家务的乐趣。

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>