

<<大菜香辣煮艺>>

图书基本信息

书名：<<大菜香辣煮艺>>

13位ISBN编号：9787807538998

10位ISBN编号：7807538996

出版时间：1970-1

出版时间：哈尔滨

作者：大菜

页数：231

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>

<<大菜香辣煮艺>>

内容概要

有一种辣不是火热，而是让人感到温暖，在浓墨重彩中嗅出家的味道，那就是家常滋味的辣。

<<大菜香辣煮艺>>

作者简介

大菜，本名何易，女，现居北京，为室内设计师和家居装饰品设计师、易画廊艺术总监。

业余时间喜欢旅游和烹饪，走过很多地方，喜欢用心去感受每个地方的美和风情。

在家的時候喜欢自己下厨，享受在厨房里的每一分钟，希望自己能将艺术和美食融合，将设计的灵感运用在烹饪中，让美食也成为充满创意的艺术。

2006年9月开始在新浪写博客，以写美食为主，以精美的图片和感性的文字拥有大批忠实读者，博客点击率过千万。

大菜的个人博客入选新浪美食名博。

<<大菜香辣煮艺>>

书籍目录

最惹火的麻辣味重庆烤鱼椒麻鸡蒜泥白肉卷川味凉粉麻辣鸭脖子辣炒蛭子香辣虾水煮鱼宫保鸡丁花椒鸡丁芝麻肉丝水煮肉片麻辣肉片麻婆豆腐干煸四季豆麻辣小土豆四川凉面宜宾燃面素椒炸酱面矜持型的辛辣味姜汁菠菜塔芦笋刺身姜汁豇豆自制“饭遭殃”小菜黑椒炒虾球牛肉洋葱卷小炒黄牛肉辣子鸡孜然炒鸡翅杭椒炒牛柳香椿芽煎蛋饼虎皮青椒双椒鸡丝青椒炒玉米干煸苦瓜青椒荷香糯米鸡不平凡的家常辣辣子肉丁泡菜鱼小炒肉酸辣肥牛豆瓣鲫鱼豆腐烧牛腩川汁烧虾球川味土豆烧排骨川味小鸡炖蘑菇辣炒三丁鱼香青笋肉片芽菜肉末炒春笋西蓝花梗炒牛肉家常炒豆腐鱼香茄盒酸菜烧血旺剁椒丝瓜炒鸡蛋最具风情的异域辣泰式银耳沙拉辣炒鱿鱼鱼香意大利面泰式冬阴功汤附录川菜常用调料解析关于准备家宴的几点建议在成都不可不吃的美食

<<大菜香辣煮艺>>

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>