

图书基本信息

书名：<<杨桃文化·新手食谱系列 38、40、42>>

13位ISBN编号：9787810367530

10位ISBN编号：7810367536

出版时间：2004-6

出版时间：汕头大学出版社

作者：蔡闵如等

页数：46

字数：20000

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>

内容概要

本套食谱完整收录各款中西美食，从经典美味、家常菜色到热门小吃，带你进入幸福的美食天堂，教你餐餐吃出美味与健康；西式菜肴更让你体会到料理无国界的乐趣，让你家的餐桌从此缤纷热闹起来。

作者简介

陈富春，毕业于中国台湾景文技术学院餐饮管理科，目前于台湾实践大学生活应用科学系进修。著作有《30种美容瘦身汤》、《黄金卤味50种》、《10分钟轻松做电锅菜》、《健康瘦身青划茶》、《意想不到的茶包创意》。

除了平常忙碌的工作外，富春老师还利用剩余时间进

书籍目录

永不褪烧的台湾传统味——卤肉饭 卤肉的怀旧滋味 26年老字号，以现代经营 维持传统口味的 丸林卤肉饭 好吃卤肉究竟用了什么料 卤一锅肉的好吃秘诀 卤肉锅底配方5之1 蒜香卤肉 山药蹄筋 北部卤肉饭 鸡肉饭 卤汁煲墨鱼 卤酸菜 清卤干贝卷心菜 紫苏梅苦瓜 蒜香臭豆腐 卤肉锅底配方5之2 卤香菇肉燥 卤香菇肉燥 台中肉燥饭 南部肉燥饭 肉燥酱瓜鸡 卤猪皮 肉燥香茄煲 麻婆豆腐 卤肉锅底配方5之3 黄金卤肉 黄金卤汁咖喱鸡 蕃茄卤鸡块 辣鸡翅 台中卤肉饭 黄金卤汁焖章鱼 香菇竹笋 百香果烧大排 乌龙茶卤肉 卤汁金针海陆丸 卤肉锅底配方5之4 香卤猪脚 东坡肉 柠檬鱼 卤猪肠 卤汁狮子头 卤酸笋 红白萝卜卤花生 番茄牛腩 茄酱卤鸡腿 煲鸡脚 卤海鲜 卤肉锅底配方5之4 素香菇卤肉 佛跳墙 素香油豆腐 双色花菜 素卤香笋莴笋 冬瓜白果 味噌南瓜卤面筋 素卤香菇筍白笋 卤肉如何保存最好吃

章节摘录

书摘 香香堡 材料 市售汉堡肉排 2片 奶油 适量 汉堡面包 1个 生菜 2片
奶酪片 1片 蕃茄片 4片 酸黄瓜片 2片 市售千岛酱 适量 调味料 粗黑胡椒粉 少许
做法： 1. 平底锅放入奶油，以小火将汉堡肉排煎熟，煎的过程中加入粗黑胡椒粉做调味备用。
2. 汉堡面包从1/3处横切2刀成两层，放入烤箱以120℃烤约30秒至热，取出后第1层底层依序放生菜1片、奶酪片、做法1的汉堡肉排1片、蕃茄片2片，淋上千岛酱；第2层依序放其余的生菜、汉堡肉排、酸黄瓜片、蕃茄片，再淋上千岛酱，最后盖上上层汉堡面包即可。

注：本书中常用的计量单位换算： 1杯=16大匙=240ml 1大匙=3小匙=15ml 1小匙=5ml

.....

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>