

<<海鮮調理實務>>

图书基本信息

书名：<<海鮮調理實務>>

13位ISBN编号：9789866192227

10位ISBN编号：9866192229

出版时间：三藝文化

作者：戴德和 著

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>

## <<海鮮調理實務>>

### 內容概要

《海鮮調理實務》將海鮮分為：魚菲力、全魚、軟殼、甲殼、貝類，挑選最具代表性的主菜，加上不可缺少豐富配菜的變化，共提供 56 道完整配方，以涼拌、快炒、燒製、清蒸、酥炸、燒烤、鍋物等烹調法，教你在家輕鬆自學，經由此書期待讀者能輕鬆習得一手好功夫，更重要的是享受色香味俱全的海鮮美食。

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>