

<<调味与调馅>>

图书基本信息

书名：<<调味与调馅>>

13位ISBN编号：9787501943852

10位ISBN编号：7501943850

出版时间：2004-9-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：大众菜谱编写组

页数：121

字数：100000

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>

## <<调味与调馅>>

### 内容概要

你是否厌倦了多少年不变的家庭菜肴？

你曾经的拿手菜是不是已经被朋友品尝过多次？

你是否也想将当今流行的菜品端上自家的餐桌？

为此，我们在《大众菜谱》成功的基础上，根据“家常、美味、易做、营养”的原则，重新策划编辑了这套“现代人·大众美食系列”图书。

第一批先推出6本的基础上，再推出6本，包括《懒人做饭》、《家庭套餐》、《低卡菜》、《家制上座菜》、《清淡菜》、《调味与调馅》，并还将陆续推出更多的家常菜谱。

30年的时间，生活在改变，美食也在改变，面对广大读者日新月异的美食需求，“现代人·大众美食系列”在保留了旧版经典家常菜的基础上，加入了近年来新兴美食的做法、基本烹饪技巧以及菜式难点、重点的提示，以新颖的开本形式、活泼的版式设计，给你带来最贴心的美味感觉。

我们知道“现代人·大众美食系列”不会十全十美，因为菜肴永远在变，菜谱亦是。

## &lt;&lt;调味与调馅&gt;&gt;

## 书籍目录

调味 咸鲜味 啤酒汁 啤酒牛仔骨 啤酒煮虾 啤酒酿乳鸽 鲜腐乳汁 腐乳焖羊肉 腐乳萝卜牛杂煲 腐乳怪味鸡翅 香菇汁 双菇香鸡腿 香菇煎软鸭 香菇汁蟹皇 洋葱汁 洋葱香鸡 葱香小排 洋葱汁拌菠菜 蒜酥料 蒜酥虾段 蒜酥鳕鱼 蒜酥圆白菜 豉汁酱 豉汁排骨 豉汁武昌鱼 豉椒牛柳 香葱油 葱油鸡丝 葱香苦瓜 叉烧汁 蜜汁叉烧 叉烧香(火局)大蟹 叉烧珍珠丸子 叉烧汁爆肉丁 叉烧鸡翅 上汤 四下上汤 上汤茼笋 上汤豆苗 五香汁 五香盐水鸡 五香熏鱼 五香肉豆干 香椿汁 香椿烘蛋 香椿虾皮拌豆腐 香椿泥炒黄豆 香辣味 香红糟汁 糟熘鱼片 香糟凤爪 香糟春笋 红油汁 红油肚片 红油豆干 红油三丝 芥末汁 芥末青笋 芥末鸭掌 芥末鸡丝 姜汁 姜汁腰片 姜汁四季豆 姜汁鸭掌 姜汁热味鸡 姜汁热肘子 辣椒酱汁 蒜蓉鱼块 辣椒酱炒墨鱼丸 蒜泥汁 蒜泥白肉 蒜泥茄子 蒜泥鸡肝 鱼香汁 鱼香肉丝 鱼香豆瓣鱼 鱼香茄子 麻辣味 酸甜味 海鲜味调馅 水饺馅 包子馅 小吃馅 元宵月饼馅 甜点馅 附录

<<调味与调馅>>

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>