

<<新大众菜谱>>

图书基本信息

书名：<<新大众菜谱>>

13位ISBN编号：9787502230869

10位ISBN编号：7502230866

出版时间：2004-1

出版时间：原子能出版社

作者：本社 编，赵守林 责任编辑

页数：336

字数：250000

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>

<<新大众菜谱>>

内容概要

本套菜谱共30本，汇集了南北方以及各种风味的菜系，每本600余种做法。
本书介绍了东北菜的做法，简单好学易做，是符合大众口味的家居生活常备书籍。

<<新大众菜谱>>

书籍目录

一、凉菜篇 五香熏鱼 熏鹌鹑蛋 熏兔肉 熏干豆腐卷 水晶皮冻 水晶肘子 五香冻鸡 水晶猪蹄 水晶松花蛋肠 酸辣白菜 酸辣黄瓜皮 橙汁冬瓜 红油芹菜根 腌芹菜黄豆 酸辣大头菜 泡菜 腌甜酸黄瓜 辣菜卷 醉蟹 醉虾 糟腌鱼片 白斩鸡 煮肉灌肠 白切肘子 白灼腰片 白灼空心菜 盐水大虾 白灼基围虾 煮白内 卤鸡翅 香酥卤鱼 卤虎皮鸡蛋 卤鹅头 卤肝 卤五香干豆腐丝 熏肉 熏鸡 熏大肚 熏小肚 熏五香干豆腐 辣拌鱼丝 酱拌鱼丝 酱拌黄瓜 炆干豆腐芹菜 炆土豆丝 炆花生米黄瓜丁 炆肉丝掐菜 炆鸡丝兰片 炆青椒菜花 炆三色银芽 炆鱼片 炆虾片 炆双色鱿鱼 炆三样 炆三丝 炆海耳蟹棒 炆豇豆 炆腰花 酱猪肉 酱猪手 酱牛腱子 酱肘子.....二、沙锅火锅篇三、炒、炸爆煎篇四、烧炖篇五、烩炖篇六、汤炖篇七、滋补甜菜篇

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>