

<<健康美味家常菜828例>>

图书基本信息

书名：<<健康美味家常菜828例>>

13位ISBN编号：9787506438018

10位ISBN编号：7506438011

出版时间：2006-4

出版时间：中国纺织出版社

作者：生活品味编辑部

页数：223

字数：389000

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>

<<健康美味家常菜828例>>

内容概要

《健康美味家常菜828例》是本设计简单明了，但却内容丰富的饮食烹饪书籍。内含热菜、凉菜、汤羹、粥饭、面食、家常西餐等制作方法。尽管简单，但每道菜的具体做法、材料和调料都作了一一说明，因此，可操作性较强。适合各类家庭主妇和烹饪爱好者参考阅读。

<<健康美味家常菜828例>>

书籍目录

凉菜 禽内类 畜肉类 海鲜类 蔬菜、蛋类热菜 小炒 烧卤 清蒸 炸烤汤羹 禽肉汤 畜肉汤 海鲜汤 蔬菜汤粥饭 粥 饭面食 面条 变化面条 饺子 包子 馒头、花卷、点心家常西餐 开胃前菜 经典汤品 精致主菜 饮品甜点 方便轻食

<<健康美味家常菜828例>>

章节摘录

淋卤鸡心花 材料：鸡心300克，蒜苗1根，红辣椒2个 调料：(1)酱油膏3大匙，酱油2大匙，综合卤包1包，冰糖1大匙，八角3个，桂皮1块，焦糖1茶匙，水2大碗(2)胡椒粉、味精、盐各少许 做法： 1，蒜苗洗净切细末；红辣椒切片备用；鸡心洗净后用刀略割出十字形，放入滚水中氽烫备用。

2，调料(1)煮开出味，放入鸡心转小火卤至熟透。

3，鸡心取出沥干后置于盘中，蒜苗、红辣椒、调料(2)及2大匙卤汁混合均匀后淋在鸡心上，即可盛盘。

TIP：鸡的内脏以味道鲜美著称

<<健康美味家常菜828例>>

编辑推荐

这是本设计简单明了，但却内容丰富的饮食烹饪书籍。
内含热菜、凉菜、汤羹、粥饭、面食、家常西餐等制作方法。
尽管简单，但每道菜的具体做法、材料和调料都作了一一说明，因此，可操作性较强。
适合各类家庭主妇和烹饪爱好者参考阅读。

<<健康美味家常菜828例>>

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>