

<<做菜好吃的秘密>>

图书基本信息

书名：<<做菜好吃的秘密>>

13位ISBN编号：9787506449847

10位ISBN编号：7506449846

出版时间：2008-7

出版时间：中国纺织出版社

作者：生活品位编辑部 编

页数：95

字数：85000

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>

<<做菜好吃的秘密>>

内容概要

本书是台湾美食艺术交流协会副理事长骆进汉的私房美味秘诀。
该书从食材的挑选、处理到烹调过程，详细点出美味的关键；50道第一次下厨就上手，大宴小酌超有面子的家常菜，不论是家常肉类、海鲜类、蔬菜类，烹调步骤Step by step全公开。
该书可供广大烹饪爱好者或从事相关工作的人员作为参考用书使用。

<<做菜好吃的秘密>>

书籍目录

烹调必学的基本功 Part 1 食材7道处理法 Part 5 调味的秘诀 Part 3 火候·油温的掌握 Part 4 烹调技法12招第一章 肉类 葱爆牛肉 清炖牛腩 中式煎牛排 干煸牛肉丝 滑蛋牛肉 番茄镶牛柳 番茄牛尾浓汤 牛肉干丝 番茄牛肉煲 酸白菜炒牛柳 回锅牛腩 五更牛腩 牛肉丸子 番茄烧嫩子排 嫩煎里脊排 芋香里脊卷 叉烧排骨 香梅咕咾肉 椒盐里脊 排骨五花蒜 酥炸大排 酱爆回锅肉 红烧狮子头 苏式酱肉 红烧蹄筋 苦瓜镶肉 酥炸鸡块 辣子鸡丁 番茄鸡盅 当归麻油鸡 清炖羊肉炉 酱爆牛蛙第二章 海鲜类 咕咾黄鱼 糖醋黄鱼 干烧加蚶鱼 红烧鳊鱼 豆酥鲈鱼 清蒸白鲳鱼 三杯鱿鱼 上海熏鱼 油爆草虾第三章 蔬菜类 干煸四季豆 油焖辣桂笋 南瓜香饼 腐皮肉卷 竹笋酸菜烧肉片 奶油烩白菜 肉片茄子煲 双冬焖肉 黄金腐片

<<做菜好吃的秘密>>

编辑推荐

第一次下厨就上手·大宴小酌超有面子的家常菜。

<<做菜好吃的秘密>>

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>