

<<炖涮一锅鲜>>

图书基本信息

书名：<<炖涮一锅鲜>>

13位ISBN编号：9787508239330

10位ISBN编号：7508239334

出版时间：2006-3

出版时间：金盾出版社

作者：刘自华

页数：265

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>

<<炖涮一锅鲜>>

内容概要

这是一本集炖、涮两种烹制方法为一体的大众菜谱书。

书中以畜肉、禽肉、水产品、蔬菜、豆制品等为主要原料，用炖、涮融为一体的新式菜肴制作技法，详细讲述了炖涮一锅鲜菜肴的用料配比、制作方法、成菜特点及司厨心得。

全书按原料分为六大类，共有261个品种。

本书内容丰富，技法可靠，科学实用，易懂好学，非常适合广大家庭阅读使用，也可供餐馆、酒店经营参考。

<<炖涮一锅鲜>>

书籍目录

一、畜肉类 猪手蚕豆一锅鲜 猪手花生一锅鲜 鱼香猪手一锅鲜 猪手一锅鲜 香辣涮猪手 腔骨南瓜一锅鲜 腔骨素鸡一锅鲜 腔骨酸菜一锅鲜 腔骨干菜一锅鲜 腔骨面筋一锅鲜 腔骨玉米一锅鲜 腔骨海带一锅鲜 腔骨粉条一锅鲜 泡椒腔骨一锅鲜 腔骨一锅鲜 香辣涮腔骨 香辣涮排骨 排骨一锅鲜 香辣涮肥肠 肠肠南反一锅鲜 肥肠一锅鲜 白肉一锅鲜 爆炒回锅肉 香辣涮黄喉 黄喉一锅鲜 双椒煮腊肉 腊肉一锅鲜 腰花一锅鲜 血旺一锅鲜 香辣涮血旺 香辣涮肝片 肝片一锅鲜 鱼香熘肉丸 香辣涮肉丸 滋补牛尾一锅鲜 红烧牛尾一锅鲜 香辣牛尾板筋 牛尾烧板筋 牛尾一锅鲜 滋补涮牛尾 香辣涮百叶 百叶一锅鲜
.....二、禽肉类三、水产类四、蔬菜类五、豆制品类六、其他类附录：司厨小常识

<<炖涮一锅鲜>>

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>