

<<家庭素菜制作>>

图书基本信息

书名：<<家庭素菜制作>>

13位ISBN编号：9787532345434

10位ISBN编号：7532345432

出版时间：1998-3

出版时间：上海科学技术出版社

作者：吴云昇,孙希令

页数：207

字数：145000

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>

## <<家庭素菜制作>>

### 内容概要

素菜以植物性原料、调料、助料为主，鸡蛋清、鲜牛奶等原料为辅；不能用鸡蛋黄、鸭蛋和固体奶油等。

素菜的艺术加工和烹调制作是以荤菜为指南的。

素菜的烹调方法有炒、炸、炸熘、烧焖、蒸、炖、汤、羹、糊、煮卤和各种冷菜、甜菜等。

素菜烹调是一门独具特色的烹调技术。

本书所列各种素菜肴261种，重在传统制作法，以供广大家庭、厨师参考。

读者可在此基础上举一反三，灵活多变，如变名称、变原料、变调料复合味，但不要形成一般化，要突出素菜风味和特色，以“假”乱“真”确保素菜制作的特殊性。

在人们生活水平不断提高的同时，许多人越来越重视食用素菜，以平衡膳食，减少常食荤菜给身体健康带来的不良影响。

我们期望本书的出版能得到广大素菜爱好者的欢迎。

<<家庭素菜制作>>

书籍目录

一、冷菜类 1.白鸡 2.卤鸭 3.素肉松 4.土豆松 5.脆鳝 6.熏鱼 7.熏鹅 8.炅冬菇 9.炅泡椒 10.洋菜拌藕丝 11.拌素肠 12.拌鸳鸯 13.糖醋拌黄瓜 14.茄汁花生汁 15.五香面筋 16.五香卤汁兰花豆腐干 17.卤汁冬菇 18.拌锅巴 19.卤汁青毛干 20.辣白菜 21.油焖甜椒 22.葱油黄瓜 23.香椿豆腐 24.酸甜西兰花 25.素烧鸭 26.五香烤麸 27.琥珀核桃 28.净素火腿 29.红油芹黄 30.香油马兰 31.怪味粉皮 32.黄焖香菇 33.蜜汁番茄 .....二、炸熘类三、爆炒类四、焖烧类五、蒸炖类六、汤、羹、糊类七、甜品类

<<家庭素菜制作>>

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>