

<<鱼和豆腐>>

图书基本信息

书名：<<鱼和豆腐>>

13位ISBN编号：9787534930195

10位ISBN编号：7534930197

出版时间：2004-1

出版时间：河南科学技术出版社

作者：[日]相川方等

页数：191

字数：200000

译者：甘文杰

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>

<<鱼和豆腐>>

内容概要

家庭烹饪图解系列。

鱼和豆腐是营养价值高而且深受大众喜爱的食品。

本书用非常详细的文字解说和清晰精美的图片，向读者展示了以鱼和豆腐为原料各种各样菜肴的制作方法，可以说是手把手地教您做菜，非常适合烹饪爱好者参考。

<<鱼和豆腐>>

书籍目录

查找方便的烹饪名词解释和原料处理方法(索引) 请一定要在烹饪前阅读家庭烹饪常用的炊具鱼的剖洗方法 鲭鱼剖洗方法/整鱼剖洗方法/乌贼剖洗方法/沙丁鱼剖洗方法 鱼虾贝的烹饪 生制鱼 生鱼片大拼盘/海带腌板鱼拼盘/拍松竹筴鱼/土佐式鲣鱼拼盘/生鱼拼盘/帆贝生肉片/西式生鱼片拼盘 醋腌鱼 烤鱼 煮鱼 蒸鱼 炸鱼 炒鱼 烹鱼 汤 火锅豆与豆制品豆腐的烹饪 煮豆与杂豆 豆腐与豆腐加工品的烹饪 用鱼虾贝和豆制品和豆制品烹饪快餐 鱼虾贝罐头 市售烤鳗鱼串 鱼肉加工品 盐腌制品 大豆和大豆制品 鱼和豆腐的营养

<<鱼和豆腐>>

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>