

<<常见食材的128种做法>>

图书基本信息

书名：<<常见食材的128种做法>>

13位ISBN编号：9787535643407

10位ISBN编号：753564340X

出版时间：2011-3

出版时间：湖南美术出版社

作者：犀文图书

页数：139

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>

<<常见食材的128种做法>>

内容概要

《常见食材的128种做法(猪牛羊篇)》针对普通家庭，向您介绍了128例猪牛羊肉菜，每例菜式均配有用料配比、制作方法、菜肴特点、制作技巧，并附有成品图，一看就懂，一学就会。书中还介绍了猪牛羊肉的相关营养知识。

本书内容科学实用，可供广大家庭、餐馆、烹饪爱好者参考使用。

<<常见食材的128种做法>>

书籍目录

肉类的营养价值

霸王全肘片

白菜炒牛肉

白切猪蹄

白云猪蹄

板栗烧排骨

爆牛肉

菠萝炒牛肉

菠萝咕嚕肉

叉烧

茶树菇蒸牛肉

陈皮牛肉

赤豆枸杞子猪肝汤

葱爆牛肉

葱爆肉

畜肉选购知识

脆皮猪大肠

东坡牛肉

冬瓜炖牛肉

豆瓣焖羊肉

豆干丝炒牛肉

豆酱焖牛腩

西红柿猪肝瘦肉汤

苦瓜木棉牛肉汤

腐乳排骨

枸杞子炖羊脑

枸杞子滑溜肉片

罐焖牛肉

桂圆牛肉汤

海带炖牛尾

蚝油牛柳

炒肉片或肉末的技巧

宫保肉丁

蚝油甜豆牛肉

黑椒猪蹄

黑木耳炒牛肉

红烧牛鞭

红烧牛肉

红烧猪蹄

红糟羊肉

花生米牛肉汤

花生猪蹄

滑蛋牛肉

黄豆焖牛腩

黄瓜炒猪肝

<<常见食材的128种做法>>

黄精瘦肉汤
黄焖牛肉
炖出美味猪肉的小窍门
姬菇牛肉
家乡牛肉片
煎猪肝
姜醋猪蹄
椒爆牛心腱
可乐排骨
苦瓜炒牛肉
苦瓜腱肉
腊牛肉
荔枝肉
栗子焖羊肉
凉拌牛肚
凉拌牛肉丝
卤猪蹄
萝卜焖牛腩
美味牛肉三大烹饪技巧
麻酱腰片
土豆焖牛腩
梅菜扣肉
梅子蒸排骨
木瓜煮肉丸
南瓜炖牛肉
南乳梨汁香焗骨
牛肉冻
排骨冬瓜汤
泡椒牛肉卷
啤酒焖牛肉
芪参陈皮羊肉汤
千层猪耳
芹菜牛肉
清炖牛肉
冬天的羊肉怎样吃才最有营养
清炖羊排
清炖羊肉
山药牛奶炖瘦肉
山药生地羊肉汤
烧蒸扣肉
生拌牛肉
酸菜牛肉汤
糖醋排骨
桃仁牛肉
天麻炖猪脑
碗豆牛肉

<<常见食材的128种做法>>

五更牛腩
虾香牛肉片
鲜香牛肝
香干牛肉丝
几种牛肉的简要烹饪
步骤
香菇烧肉
香芋牛肉煲
香芋烧花肉
椰蓉牛肉
圆肉核桃瘦肉汤
长沙风羊腿
芝麻牛肉条
芝香羊肉串
猪肉炖粉条
猪瘦肉蛋枣汤
孜然牛肉
玉竹核桃羊肉汤
粉蒸羊肉
牛腩莲藕
蚝油牛柳
蚝油甜豆牛肉
茶树菇蒸牛肉
猪肉各部位的选购知识
碗豆牛肉
银芽牛肉
西兰花牛柳
三鲜牛筋
牛肉的营养分析及烹饪
技巧
果仁炸牛扒
爆炒牛肉
茶香牛肉
酥牛肉
清爆羊肚
兰椒炒牛肉
贵妃牛腩
盐水牛肉
各种有问题猪肉的鉴别
洋葱牛肉
胡萝卜炖羊肉
湘辣牛筋
五香酱牛肉
羊肉各部位的选购知识
红焖羊肉
平锅羊肉
红烧羊排

<<常见食材的128种做法>>

葱烧牛小排
冬笋烧牛肉
西红柿烧牛肉

<<常见食材的128种做法>>

章节摘录

版权页：插图：

<<常见食材的128种做法>>

编辑推荐

《常见食材的128种做法:猪牛羊篇》：128例菜+128个营养功效+128个贴心提示。
飘香的肉菜，令人垂涎欲滴、浮想联翩。
简单通俗，轻松入厨，美味佳肴，精彩呈现。

<<常见食材的128种做法>>

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>