

<<下酒熏酱卤小菜>>

图书基本信息

书名：<<下酒熏酱卤小菜>>

13位ISBN编号：9787538449716

10位ISBN编号：753844971X

出版时间：2010-10

出版时间：吉林科技

作者：《学做家常菜》编委会 编

页数：192

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>

## <<下酒熏酱卤小菜>>

### 前言

打造家庭美食，保障家人健康，调节家人口味，丰富家人营养。

《学做家常菜》系列丛书以其详细的讲解让读者轻而易举地对每道菜了如指掌。

不仅丰富读者拿手菜的储备，不再每次家中宴客时都感到力不从心。

在经历了3年来的锤炼与推敲，我们已从量的积累达到了质的飞跃，经过细心整理现隆重推出了《学做家常菜》系列丛书。

我们以读者的需求为出发点，本着让读者方便使用为宗旨，不仅将每道菜的制作步骤详细做了介绍，而且还加入了很多实用的贴士，如：营养功效，食材的采购原则，保存方法，最后还编制了快速索引

。使读者用着方便，操作顺手，并最终实现大师级的下厨体验。

每天清晨做一道清淡可口的汤粥配些面点，为家人一天的学习工作充电。

中午时间仓促，方便、快捷的炒菜一定大受欢迎：晚上做一道营养美味的滋补炖菜，为家人储备能量，让家人睡的香甜。

《学做家常菜》系列丛书，揭开饮食生活的新篇章.....

## <<下酒熏酱卤小菜>>

### 内容概要

打造家庭美食，保障家人健康，调节家人口味，丰富家人营养。

《下酒熏酱卤小菜》以其详细的讲解让读者轻而易举地对每道菜了如指掌。不仅丰富读者拿手菜的储备，不再每次家中宴客时都感到力不从心。

<<下酒熏酱卤小菜>>

书籍目录

蔬果类 畜肉类 禽肉类 菌豆类 蛋类 水产类

<<下酒熏酱卤小菜>>

章节摘录

插图：

## <<下酒熏酱卤小菜>>

### 编辑推荐

《下酒熏酱卤小菜》：六类食材蔬菜类、水果类、豆制品类、水产类、畜肉类、禽肉类、六类常见食材方法备料。

四大特点彩色菜例，步步详解，简单易学，方案检索。

三大技法熏、酱、卤三种技法一本通。

营养加倍每道菜附烹饪技巧要点提示轻松下厨，事半功倍，一一提示。

两种实惠500例精选特色熏、酱、卤技法500幅彩色菜例图片参考图只为一饱口福中国高级烹饪大师倾情推荐给你自信满满的大师级体验

<<下酒熏酱卤小菜>>

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>