

<<一生不得不做的300种闽菜>>

图书基本信息

书名：<<一生不得不做的300种闽菜>>

13位ISBN编号：9787543307933

10位ISBN编号：7543307936

出版时间：2005-10

出版时间：天津科技翻译出版公司

作者：孟健,董树芬

页数：149

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>

<<一生不得不做的300种闽菜>>

内容概要

闽菜刀工严谨，选料精细，尤以“糟”最具特色，其“佛跳墙”、“清蒸加吉鱼”，在烹坛有一席之地。

本书是“新八大菜系”丛书之一，主要介绍了从闽菜中精选出的300种菜的寻常原料和简约技法，让你体味闽菜的创意组合。

这些菜具有代表性、实用性、可操作性，一经翻阅，大有不得不做的诱惑。

<<一生不得不做的300种闽菜>>

书籍目录

肉类脆皮牛肉煎牛肉芽尖牛肉炒沙茶牛肉小炒牛肉当归牛腩桂花牛肉芽姜炒牛肉片豆豉牛肉闽烧羊肉
.....禽蛋类炸熘童子鸡沙锅鸡香油拉鸡游龙戏凤三丝拌糟鸡鸡丝炆豆芽鸡蓉菜花醉糟鸡鸡块炖花熘鸡
片.....海鲜类氽鱼丸五柳居三鲜脱骨鱼酱爆鱼丁草鱼豆腐酒煎鱼片莲花加力鱼小炒鱼浇汁鱼炒彩色鱼
片.....素菜类草堂八素炸茄条丝雨孤云珍珠汤奶油白菜汤翡翠丝菱角烩花菇雪花三包月酥炸豆腐卷苹
果豆腐.....

<<一生不得不做的300种闽菜>>

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>