

<<韵味沙锅100样>>

图书基本信息

书名：<<韵味沙锅100样>>

13位ISBN编号：9787543931763

10位ISBN编号：7543931761

出版时间：2007-4

出版时间：上海科文

作者：武创

页数：106

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>

## &lt;&lt;韵味沙锅100样&gt;&gt;

## 内容概要

泱泱大中华，上下五千年，在奔流的历史长河中积淀出了绚丽独特的饮食文化，且不说饕餮的满汉全席、传承至今的八大菜系，都凭借其精益求精的配料、无与伦比的刀功技艺和千变万化的烹制方式誉满全球，单是贴近寻常百姓的各类家常美味、普通人家的乡村野味和流传民间的风味小吃，就已经让人徜徉其间，流连忘返了。

不必再向往“美味常招云外客，酒香能引月中仙”的酒楼珍馐，且拿起锅铲，走近我们为您倾心打造的“食尚百味”丛书，把平凡化作神奇，让素菜的清幽淡雅，驱散尘世的烦恼；让肉食的肥而不腻，好好地犒劳一下胃口；让川菜的火辣麻香燃烧热情；为孩子炒一盘益智健脑的小菜；为老人煲一锅延年益寿的靓汤；为自己来一套营养均衡的主食；用美味的卤菜慰藉离别太久的亲人；用自制的精美面点招待多年的朋友；用异域风情的西餐款待海外的来客……其实，我们已是食尚的领头人。

本套“食尚百味”丛书秉承合理膳食，均衡营养的原则，以通俗易懂的语言、生动形象的图片，为您提供简单易学、美味营养的各类菜谱，让您轻轻松松尽享“食尚百味”。

本套丛书共有20册，每册中收录100道经典菜肴食谱，故名“食尚百味”。每一册图书主要分成两部分，第一小部分主要介绍各种烹饪常识；第二大部分为精选的百样菜肴，为使条理清晰，每一例菜肴特从选料、制作、特色、支招4方面介绍，分为精心配料、大显身手、特点、技高一筹4部分，其间又点缀各类温馨小提示，为您提供各类小知识、小窍门。

<<韵味沙锅100样>>

书籍目录

沙锅菜厨艺之旅 沙锅菜的饮食文化 沙锅菜的制作 沙锅的选购 沙锅的合理使用 清爽素锅  
沙锅香菇白菜 五得茄子沙锅 鱼香茄子沙锅 风味萝卜丝沙锅 银杏炖南瓜 野山菌 - 品沙锅  
竹荪上素沙锅 沙锅香菜素圆子 沙锅素丸 沙锅香菇炖豆腐 沙锅卤豆腐 沙锅老豆腐 沙锅豆腐  
家乡腐竹沙锅 沙锅面 特色面筋沙锅 香菇面筋沙锅 畜肉沙锅 沙锅粉条肉 沙锅红烧肉  
沙锅酥肉炖海带 沙锅酥肉炖滑菇 沙锅小酥肉 农家香干沙锅 沙锅猪肉丸子 沙锅肉末粉丝  
沙锅狮子头 沙锅云吞 茶树菇沙锅煲仔排 沙锅排骨 沙锅豆方仔排 沙锅猪蹄 发财猪手沙锅  
沙锅肥肠 川味大肠沙锅 鸽蛋肠头沙锅 沙锅肚丝 牛肝菌肚仁沙锅 山椒猪肝仁沙锅 沙锅炖  
猪尾 沙锅血肠 沙锅白菜羊肉 沙锅菜卷 当归羊肉沙锅 沙锅萝卜丝焖肉丸 沙锅红焖羊排 大  
同沙锅羊杂 沙锅羊杂 沙锅牛肉炖海带 沙锅牛肉 茄色牛腩沙锅 菌茄牛腩沙锅 沙锅土豆炖  
牛腩 秘制沙锅牛套皮 .....禽肉沙锅水产沙锅

<<韵味沙锅100样>>

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>