

<<一学就会做卤肉饭/美食讲堂>>

图书基本信息

书名：<<一学就会做卤肉饭/美食讲堂>>

13位ISBN编号：9787810369497

10位ISBN编号：7810369490

出版时间：2005-11

出版时间：汕头大学出版社

作者：周子钦,柯宪文

页数：30

字数：20000

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>

<<一学就会做卤肉饭/美食讲堂>>

内容概要

打开咸粥第一关 你知道要煮一碗白粥要注意些什么吗？
 该怎样挑选合适的米呢？
 水量、时间、火候之间又有什么微妙的影响呢？
 而米多水少的浓粥怎么煮才会好吃？ 15种粥的详细做法一网打尽！

<<一学就会做卤肉饭/美食讲堂>>

书籍目录

打开咸粥第一关 米的种类选择 洗米有1套·熬煮粥品有3套 吃软不吃硬的4种“粥”煮法 咸粥的魔法师——4种热门咸粥高汤底 14种热门咸粥 竹笋咸粥 健康蔬菜粥 鸡茸玉米粥 芋头排骨粥 海产粥 鲜蚝粥 龙虾海鲜粥 银鱼粥 香菇肉粥 养生菇粥 薏仁莲子粥 养生粥 山药粥 精力粥 营养早餐——虱目鱼粥 虱目鱼粥的灵魂食材——虱目鱼 虱目鱼的3种做法 自己动手做虱目鱼粥 美味秘诀更加分

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>