

<<红烧肉>>

图书基本信息

书名：<<红烧肉>>

13位ISBN编号：9787222044210

10位ISBN编号：7222044213

出版时间：2005-6

出版时间：云南人民出版社

作者：叶羽

页数：58

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>

<<红烧肉>>

内容概要

“哇！
什么味道，好香啊！
”不就是从自己家里或是从隔壁邻居厨房传来的阵阵香气，红烧肉就是有股“一家烧肉万家香”的神奇魔力，能把人香得神魂颠倒，恨不得马上就添碗热腾腾的白饭吃个过瘾！
虽然只是一道普通家常菜，人人在家里就能简单做出，但是要做得香嫩诱人，也需要用点心才能打动人心。
作者特别公开烧出地道红烧肉的秘诀，从如何挑选五花肉，到提供两种秘传红烧肉煮法都有详尽解说。
除此之外，还告诉您哪些是和红烧肉天生一对的绝配食材及衬托红烧肉风味的最佳配菜有哪几种……等等都倾囊相授。
等一等，别以为这样就结束了哦，16道极具巧思的香喷喷红烧肉创意变化餐，不论是米饭或是面点，也等着你将它们一一端上桌呢！
希望看过《红烧肉》，能让你的红烧肉不再一成不变，而是能以千变万化的面貌呈现在每天的餐桌上，让所有吃过的人都能赞不绝口，紧紧抓住每个人的胃和心哦！

<<红烧肉>>

作者简介

叶羽，是位对烹饪相当有兴趣，且拥有契而不舍研究精神的家庭主妇。品尝过各种特色的红烧肉，从而品出了红烧肉的原汁原味。经各方收集请教，及无数次烹饪改进，逐渐烧出了自成一格的红烧肉。叶羽将所得之心得毫不藏私全部献给读者。

来，跟着学几招，将红烧肉的手艺变成你的绝招 让家人朋友对你的红烧肉念念不不忘吧！

<<红烧肉>>

书籍目录

红烧肉基本功—来好好认识猪肉吧红烧肉的美味主角—新鲜五花肉怎么选?Chapter 1 地道
红烧肉秘传煮法酱味红烧肉糖酱红烧肉Chapter 2 与红烧肉天生一对的绝配食材烤麸烧肉百叶结烧肉马
铃薯烧肉卤蛋烧肉海干菜烧肉萝卜干烧肉马蹄烧肉虎皮蛋烧肉Chapter3衬托红烧肉风味的最佳配菜清
烫豆苗烧肉黄金薯片烧肉清炒蒜苗烧肉鲜翠荷兰豆烧肉干煸豇豆烧肉白玉茭白片烧肉碧绿青菜烧肉卷
心菜脆丝烧肉Chapter4香喷喷红烧肉创意变化餐—吃饱饱米饭烧肉蛋包饭蕃茄烧肉盖饭红烧肉饭
红烧肉便当蛋丝烧肉炒饭烧肉糯米蒸笼饭烧肉粽蛋皮烧肉饭包Chapter5香喷喷红烧肉创意变化
餐—吃巧巧面点篇刈包卷饼葱油饼夹肉生菜烧肉三明治芹菜烧肉水饺卷心菜烧肉蒸饺红烧肉包
肉酱拌面

<<红烧肉>>

编辑推荐

34道红烧肉配菜一次收录！
独家酱味+糖酱双味，地道煮法公开。
绝配食材最佳配菜！
香喷创意变化餐！

<<红烧肉>>

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>