

<<巧做麻辣>>

图书基本信息

书名：<<巧做麻辣>>

13位ISBN编号：9787501952823

10位ISBN编号：7501952825

出版时间：2006-5

出版时间：中国轻工业出版社

作者：刘俞伶

页数：95

字数：180000

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>

## <<巧做麻辣>>

### 内容概要

对于工作繁忙的现代都市人来说，要想兼顾健康美味与轻松快捷，最重要的就是掌握“取巧”的料理技巧。

“巧做”系列正是为现代人量身定做的烹制方法简便又快速、省时又省事的食谱。内容有食材选择、基本技能、炒制秘诀等，所有菜式调理方便，口味多元化，教会读者用最取巧的方式，烹调出最营养的好味道，书中更有健康与窍门等要点提示，即使是厨房新手也能轻松完成地道美味。

## &lt;&lt;巧做麻辣&gt;&gt;

## 书籍目录

麻辣调味10主角基本的三合油调整口味用对材料Part1 巧做麻辣小菜 巧制方便酱料 巧制红油及花椒油  
凉菜 家里的必备小菜 四种泡菜 白肉也好吃 蒜泥白菜 爱上开胃的酸辣白菜 挡不住的美味 豆瓣拌  
鹅汤 鱼皮也可以这样吃 凉拌鱼皮 有点口水鸡的味道 红油莴笋鸡 清清爽爽的一道菜 白菜心拌海蜇  
脆脆的口感很有趣 红油耳丝 肥而不腻的香辣蹄花 点菜率起超高的凉菜 夫妻肺片 小吃 四种人的  
馄饨 红油抄手 水饺的另一种风情 钟水饺 有时也要怀怀旧 担担面 天南地北的气概 麻辣烫 家家都  
爱的味道 四种凉面 欲罢不能的酸辣汤 做就做最地道的酸辣粉 冬日里的凉爽 四种凉粉 吃完辣的  
润润心吧！

去火料理 苦瓜冰粥 苦瓜骨汤 火锅红油炒小炒 自制辣椒酱 换个口味也解馋 干煸四季豆 土豆泥也  
可以这亲好吃 川味土豆泥 麻辣的零事 干煸土豆条 有创意的吃法 老干妈脆皮凉粉 传说中的经典 麻  
婆豆腐 很调皮的吃法 怪味豆角 经典的招牌菜 老干妈烧茄子 健康南瓜的方便料理 干椒南瓜 苦  
瓜不苦 干煸苦瓜 茄子比肉好吃 鱼香茄子煲 快手下酒菜 椒盐炸豆腐 家里经常做的菜 家常干丝 吃  
完辣的润润心吧！

去火料理 莲子藕粥 莲子银耳汤 Part2 巧做麻辣肉菜 自制方便酱料 香喷喷的小排 菜根蒜香骨 不起  
眼的宝 干豇豆炒鸡杂 肉食的魅力无阻 泡椒牛肉 吃了明目的 鱼香猪肝 养生菜也美味 狸血泡萝卜煲  
.....Part4 巧做麻辣海鲜 Part5 巧做麻辣快锅

<<巧做麻辣>>

章节摘录

插图

## <<巧做麻辣>>

### 编辑推荐

70道超人气招牌麻辣菜    10道清火汤粥    自制方便调料    掌握麻辣料理的秘诀    取巧的  
“偷懒”绝招    在家就能自己做出    最正宗的麻辣味道

<<巧做麻辣>>

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>