

<<家庭三菜一汤制作>>

图书基本信息

书名：<<家庭三菜一汤制作>>

13位ISBN编号：9787532355631

10位ISBN编号：7532355632

出版时间：2001-7

出版时间：上海科学技术出版社

作者：周月林 编著

页数：366

字数：258000

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>

<<家庭三菜一汤制作>>

内容概要

怎样安排好每天的三餐，是每个家庭都会遇到的生活中的一件大事。本书针对家庭饮食特点，选择了三菜一汤的组合方式，并按原料的上市季节，详尽介绍了高、中、普通档套餐120套，计500余种菜肴的用料、制法和特点。这些菜肴制作简便，花时不多，不但是家庭小宴配菜的好帮手，而且因其烹调关键技术剖析透彻，故也是烹调爱好者用饭店、宾馆厨师的“灶右铭”。

<<家庭三菜一汤制作>>

书籍目录

春季高档配套菜 第一套菜 组合三拼菜 凤腿排鱼皮 蟹皇赴宴会 乌龙绣球汤 第二套菜 组合三拼菜 炸鸡丝纱络 剔骨鸡包翅 竹荪银肺汤 第三套菜 组合三拼菜 炒桂花鱼翅 红烧大明虾 上汤炖鸡* 第四套菜 组合三拼菜 鸡汁大排翅 碧绿鲈鱼片 什锦煨鲍鱼 第五套菜 组合三拼菜 虾子大乌参 蟹黄煨鱼翅 三丝清汤燕 春季中档配套菜 第一套菜 组合双拼盘 宫灯滑河鲜 香酥嫩鸭腿 粟米烩蚌肉 第二套菜 组合双拼盘 宣腿排鸡* 五味焖鸡腿 塘鱼烩豆腐 第三套菜 组合双拼盘 辣味鲫鱼饺 乌鸡煨猴头 上海扣三丝 第四套菜 组合双拼盘 三鲜煨鱼肚 软溜姜汁鱼 脆皮馄饨鸭 第五套菜 组合双拼盘 包荠菜鱼卷 柠檬脆皮鸭 余雪球银耳 第六套菜 组合双拼盘 清蒸活河鳗 干贝骨嫩蛋 清汤炖竹鸡 第七套菜 组合双拼盘 雪菜炒竹笋 葱油长鳞鲳 竹荪珍珠丸 第八套菜 组合双拼盘 腊味鸡肉卷 炸荸荠形肉 明珠鲫鱼汤 第九套菜 组合双拼盘 香炸嫩仔鸡 三丝溜鱼卷 清汤氽四鲜 第十套菜 组合双拼盘 炸溜嫩鹌鹑 腊味黄金条 香菇凤爪汤 春季一般配套菜 夏季高档配套菜 夏季中档配套菜 夏季一般配套菜 秋季高档配套菜 秋季中档配套菜 秋季一般配套菜 冬季高档配套菜 冬季中档配套菜 冬季一般配套菜

<<家庭三菜一汤制作>>

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>