

<<入味卤菜100样>>

图书基本信息

书名：<<入味卤菜100样>>

13位ISBN编号：9787543931770

10位ISBN编号：754393177X

出版时间：2007年4月1日

出版时间：第1版 (2007年4月1日)

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>

<<入味卤菜100样>>

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。

<<入味卤菜100样>>

书籍目录

卤菜厨艺之旅制作卤汗常用的香料卤汗的配制与保存素菜类家乡卤白菜卤萝卜卤水杭椒卤水尖椒卤水双结金汁苦瓜糟卤毛豆.....畜肉类腐乳卤肉卤蛋小蒸肉卤水五花肉柠香卤里脊卤水脆耳卤水猪耳.....禽蛋类香酥仔鸡姜黄鸡金钱鸡腿手撕鸡卤水鸡脖卤水凤冠.....水产类香卤带鱼卤浸鲜鱼酥香小鲫鱼五香卤鱼卤八爪鱼.....

<<入味卤菜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>