

<<方太食谱>>

图书基本信息

书名：<<方太食谱>>

13位ISBN编号：9787806199152

10位ISBN编号：7806199152

出版时间：2000-5

出版时间：广西科学技术出版社

作者：方任利莎 主编

页数：86

字数：47000

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>

<<方太食谱>>

内容概要

粥，被古代医学家称为“世间第一补人之物”。

由此可见，粥的益处实在不少，所以这次我特地撰写了一本全是做粥的食谱，希望大家身体健康，笑口常开。

《丰衣粥食》共分为三个部分，家常粥、保健粥及特色粥，这些食谱适合不同口味、不同需要的人士。

粥的煲煮法因地域的不同而有不同。

江南一带喜用香粳米加少许红枣同煲，除有独特的米香之外，更带有红枣的味道。

另有一些地方喜欢先将米用少许盐、油略腌后再煲煮，亦有将鱼油炸后，放入布袋中加水熬成有鱼香味的水熬成有鱼香味的水，再加入米煮成粥。

它们各有特色和风味。

近代更有将皮蛋和米共搓烂再同煮成粥的做法，大家可随自己喜爱而选择煮粥的方法。

<<方太食谱>>

作者简介

方任利莎女士原籍江苏宜兴，现龄50余。
幼年随家到港定居，婚后一直以“主妇”为职，直至最小的女儿上了小学，才开展她的事业——开办烹饪中心，教授厨艺。
1984年至今，她在亚洲电视先后主持“午间小叙”及“方太生活广场”，向观众示范讲解烹饪技艺，大获好评。
她又频频

<<方太食谱>>

书籍目录

家常粥 石斑煲仔粥 三丸粥 海鲜粥 鲜鲍鱼粥 鱼头粥煲 生鱼片粥 蚝仔肉碎粥 皮蛋蚝豉粥
生滚鲩鱼皮粥 桂花蚌粥 虾仁雪菜泡饭 香菱鱼茸粥 蟹粥 鲮鱼肉碎粥 腰肝粥 甘委和滑牛
粥 牛百叶肉片粥 海味鸡茸粥 北菇鸡球粥 烧鸡杂菜粥保健粥 鳗鱼粥 黄鳝粥 虾球带子粥
燕窝鱼翅粥 果皮鱼肠粥 金针肉碎粥特色粥

<<方太食谱>>

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>