

《巧做拿手菜》

图书基本信息

书名：《巧做拿手菜》

13位ISBN编号：9787536452138

10位ISBN编号：7536452136

出版时间：2003-1

出版社：四川科学技术出版社

作者：罗光 编

页数：252

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《巧做拿手菜》

内容概要

中华民族有着悠久的美食文化。传统的饮食习惯在物质丰富的今天，得到了发扬光大。随着社会的发展，人们的饮食结构也在不断地改善，越来越多绿色的、天然的、健康的、风味独特的美味菜肴成了每个家庭必不可少的选择。

在人们的生活中，利用闲暇之时，烹制出具有浓厚家乡风味及地方特色的菜肴，其醇香、色泽、鲜味、造型都足以让人品味出传统饮食文化的魅力，使人在舒适温馨的环境中，全身心地释放，消除疲劳，减轻压力，既增加了活力，又带来健康的享受。

在喜庆、欢乐、祥和的日子里，在合家欢庆的时刻，自己动手做上一桌拿手菜，还常给人出乎意料的惊喜。虽达不到精雕细刻，却有着各自的特色，人们在尽情享受美味佳肴的同时，更及时地补充了人体各种营养的需求。

美味的佳肴，诱人的滋味，配以精美的餐具，将艺术与美食完美地结合在一起，让风味浓郁的各式菜品，在味觉和视觉的细细品味中，带给人们不尽的快乐。让我们动手制作吧，以极大的热情展示我们的烹调技术，盛情款待宾朋好友，让我们的饮食文化得以承传，使我们的生活更加丰富多彩。

《巧做拿手菜》

书籍目录

红烧肉回锅肉熘肉片京酱肉丝仔姜肉丝樱桃肉糊辣肉丁鱼香肉丝粉蒸肉糖醋排骨香辣排骨粉蒸排骨花生肉丁榨菜肉丝木耳肉片蒜泥白肉青椒肉丝蒜薹肉丝三色里脊水煮肉片番茄肉片红烧肉丸豆尖丸子木犀肉软炸肉串银耳里脊黄瓜里脊热锅肘子干豇豆烧猪蹄椒辣耳片红油心片葱白猪舌凉拌猪舌酱爆腰花泡椒肝尖蒜烧肚条火爆双花红烧肥肠腰片汤豆苗丸子汤海米冬笋汤雪豆猪蹄汤肉丝竹荪汤冬瓜火腿汤五花豆芽汤排骨莲藕汤榨菜肉丝汤.....

《巧做拿手菜》

章节摘录

插图

《巧做拿手菜》

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：www.tushu000.com