

《家常便饭》

图书基本信息

书名：《家常便饭》

13位ISBN编号：9787506429146

10位ISBN编号：7506429144

出版时间：2004-3

出版社：中国纺织出版社

作者：生活品味编辑部

页数：83

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

《家常便饭》

内容概要

广东烩饭

材料

白米饭1碗

叉烧肉半块

腊肠2根

芥蓝菜2棵

高汤1杯

调味料

(1) 酱油1大匙，胡椒粉1茶匙，糖2茶匙。(2) 水淀粉1茶匙

做法

- 1 腊肠及叉烧肉分别入蒸锅中蒸软，捞出，切片，排入白饭上。
- 2 芥蓝菜洗净，氽烫，捞出，沥干水分，排入白饭上。
- 3 锅中倒中高火煮滚，加入调味料(1)调味，再淋入水淀粉勾芡，淋入盘中端出。

《家常便饭》

书籍目录

米饭里的大学问

一 千变万化的家常饭

1 炒饭VS烩饭

2 蛋炒饭VS蛋包饭

3 菜饭VS煲仔饭

4 卤肉饭VS炆肉饭

5 茶泡饭VS汤泡饭

6 油饭VS糯米饭

二 长寿养生的五谷杂粮饭

三 异国风味饭

1 日式口味

2 西式口味

3 东南亚口味

四 米食的变化

《家常便饭》

章节摘录

插图

《家常便饭》

媒体关注与评论

书评蛋炒饭、蛋包饭、煲仔饭、菜饭、茶泡饭、卤肉饭、炆肉饭、五谷杂粮饭、米食的变化.....

《家常便饭》

编辑推荐

蛋炒饭、蛋包饭、煲仔饭、菜饭、茶泡饭、卤肉饭、炆肉饭、五谷杂粮饭、米食的变化……本书内容包括：米饭里的大学问、咸鱼鸡粒炒饭、鲑鱼炒饭、XO酱炒饭、蟹掌炒饭、夏威夷炒饭、银鱼炒饭、雪菜肉丝炒饭、腌鲑鱼炒饭、广东烩饭、凤香咕啫肉烩饭、黑椒牛柳烩饭、三宝素烩饭、酥松式蛋炒饭、扬州蛋炒饭、翡翠蛋炒饭、散润式蛋炒饭、茄香羊肉蛋炒饭、广东海鲜蛋炒饭、黄金蛋炒饭、萝卜干黄金蛋炒饭、香根蛋炒饭、蛋包饭、天津蛋包饭、苔香蛋包饭、甘薯烤鸭菜饭、三色豆油麦菜饭、腊味煲仔饭、卤肉饭、炆肉饭、鲑鱼茶泡饭、墨鱼茶泡饭、草虾汤泡饭等。

《家常便饭》

精彩短评

- 1、图片都特精美，但1次也没按菜单做过
- 2、看是看了，又懒得做~

《家常便饭》

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