图书基本信息

书名:《一生不得不做的300种粤菜》

13位ISBN编号:9787543307872

10位ISBN编号:7543307871

出版时间:2005-11

出版社:天津科技翻译出版公司

作者:段红

页数:150

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

内容概要

粵菜由广州菜、潮州菜、东江菜三种地方风味组成,要求掌握火候和油温恰到好处,咸菜清而不淡,鲜而不俗,嫩而不生,油而不腻。 本书是"新八大菜系"丛书之一,主要介绍了从粤菜中精选出的300种菜的寻常原料和简约技法,让你体味粤菜的创意组合。这些菜具有代表性、实用性、可操作性,一经翻阅,大有不得不做的诱惑。

书籍目录

肉类果汁猪扒五香排骨豆豉肉片八珍扒猪蹄芥菜肉片汤三丁煲猪肚马蹄蒸肉饼肉粒粟茄汤铁板肉片什锦肉丁肚丝乱蒜豉梅蒸排骨糖醋酥肉白果猪肚煲什锦肚丝梅子蒸肉排无花果猪肉煲酥炸蟹夹乌鱼川肉片发菜猪手脆炸肉丸凉拌腰花生菜煲猪蹄芥菜猪肝汤笋片炒猪肝椒盐炖肘子肝丝菊花蛇羹鲜菇炒猪肝花生猪尾煲爆腰肝卷南乳扣肉脆炸三丝卷姜醋猪蹄煲脆皮大肠花生煲猪蹄烩花肚干炸排骨鼓椒腰花爽肚爆腰球炝豆腐肚八珍汤芥末拌肉片清蒸肉丸酸菜炒腰花脆炸花肉豉蒸排骨豆豉腰花蚝油扒肚块橙汁排骨……禽蛋类海鲜类素菜类

媒体关注与评论

寻常原料,创意组合。 简约技法,无限妙用。 经典体验,超值享受。

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