

《巧手烹肉》

图书基本信息

书名：《巧手烹肉》

13位ISBN编号：9787811200096

10位ISBN编号：7811200090

出版时间：2006-9

出版社：汕头大学出版社

作者：新凤凰工作室

页数：255

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

《巧手烹肉》

内容概要

本书为“大众美食”系列中的一本，从“家常”、“基础”入手，从零开始，先讲解烧肉的原料和原料加工，然后把家庭中最常见的烧肉菜式、最基础的做法，一一详细解析，让您即使初入厨房，拿一本精美的小书也能轻松调理菜饭汤水，照料好家人的肠胃和身体。本书是400多道营养美味的肉类佳肴大集合！不求菜式的杂和多，但求菜式的家常、经典，并且不局限于单个菜式介绍，而是让您通过阅读菜谱掌握同类菜品的烹调技能，触类旁通，帮您迅速完成从新手到高手的转变，使下厨变成轻松享受。

《巧手烹肉》

书籍目录

第一篇 鸡鸭肉篇 鸡肉保存功夫瞧一瞧 盐酥鸡 香鸡排 / 宫保鸡丁 椒麻鸡 / 葱油淋鸡 左宗棠鸡 / 怪味鸡 港式油鸡 酱爆鸡丁 / 烧酒鸡 醉鸡 水晶鸡 三杯鸡 豉椒凤爪 / 麻油鸡 锅塌鸡片 乌龙熏鸡 / 脆皮鸡腿 盐水鸡 / 鸡丝凉粉 五香鸡卷 / 1可首乌鸡 柠檬鸡 香菇鸡砂锅 / 蒜头鸡 美式炸鸡 / 纽约辣鸡翅 海南鸡饭 日式咖喱鸡 意大利奶油鸡肉面 日式照烧鸡腿 / 勃根地红酒鸡 新疆鸡肉串 / 蓝带鸡排 龙牙凤翼 生菜鸡松 芦笋鸡卷 蜜桃鸡柳 / 啤酒鸡 烤鸡扣饭 腐乳鸡 / 火鸡肉沙拉 荷叶粉蒸鸡 杂粮封鸡腿 红糟醉鸡 红糟鸡汤 魔芋鸡翅 / 辣炒鸡杂 趣味鸡丁 香脆地瓜鸡 / 芝麻炸鸡块 香芹鸡柳 / 湖南凹鸡 糖蒜鸡球 味噌去骨鸡 仙草鸡汤 薏仁莲枣鸡 / 西洋参蒸鸡 山药香菇鸡 / 清汤紫米鸡 芥菜鸡菇煲 / 三鲜鸡腿 洋芹蕃茄鸡 木耳鸡 小香鸡腿 炸鸡翅 / 香酥鸡肉条 奶油鸡米花 原味吮指炸鸡 辣味脆皮炸鸡 咖喱炸鸡 味噌炸鸡 爆炸鸡肉丸 / 香炸鸡肉串 脆炸洋葱鸡 轰炸鸡排 蜜酥鸡排 琵琶鸡腿 / 传统美味鸡块 奶香脆皮鸡腿 豉油皇炸鸡翅 / 麻辣鸡翅 火腿翅 香草炸鸡块 油炸熏肉鸡肉卷 / 香柠炸鸡 墨西哥鸡肉卷 炸鸡排盖饭 酥炸南乳鸡 / 脆皮童子鸡 胡椒鸡排面 蜜汁鸡腿堡 红烧炸鸡肉 / 炸鸡沙拉 芋艿鸭块 / 莲枣薏米鸭 椒芹肫花 芋头鸭汤煲

第二篇 牛羊肉篇 全牛美食千变万化的第三篇 猪肉篇 专题一 绞肉料理 制作绞肉的最佳部位 绞肉制作DIY 让绞肉又滑又嫩的小秘招 专题二 诱人五花肉 挑块好猪肉 挑块好五花肉 五花肉美味的料理秘诀大公开 专题三 吃肉也养生 肉类的健康概论!

《巧手烹肉》

精彩短评

- 1、书本的设计、画面不错。至于内容，因为我没有实际操作，不知道可操作性大不大。
- 2、能用的很少，一般
- 3、内容很一般,还是比较喜欢贝太厨房出的书.
- 4、这本在翻阅第2遍的时候就开始散了。怎么退换？内容还是不错滴。
- 5、汕头大学版的菜谱我买过无数，这本菜谱对爱吃肉的人来说是非常全面的，除了鸡肉猪肉牛肉等，猪肉还分成五花肉，排骨等类别，想做什么菜，一找就找到，非常方便，而且都是好吃的菜，我做过好多种了！
- 6、我是素食者，困难时期很少有肉吃，时间久了就养成不吃肉的习惯。对于做肉也不精通，但是儿子和爱人都是“肉食动物”，为使我家的餐桌有荤有素，营养均衡，使我造的荤菜精彩，就选购了这本书，照本宣科地试验了几次，效果非常好，博得全家好评。比较实用的一本菜谱。
- 7、这本书为了老公的胃口而买，拿到书的一刹那，就被美丽的图片和详实的内容所吸引，看着就垂涎三尺，真的不错！我要把所有的菜式都学会，满足老公的胃口，哈哈！
- 8、看起来不错，就是还没来得及试一试

《巧手烹肉》

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