

《美味小菜》

图书基本信息

书名：《美味小菜》

13位ISBN编号：9787501934638

10位ISBN编号：7501934630

出版时间：2002-01

出版社：中国轻工业出版社

作者：张皓明

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

《美味小菜》

内容概要

国人的饮食，讲究内容与形式的统一。菜要做得好吃，又要有花色。青菜萝卜海鲜肉品，山珍干货，一经烹饪，便见活色生香。饮食当随时代变。现代人对饮食的要求越来越高——要吃得科学、吃得营养、吃得健康。食事，实乃大事矣。爱美之心，人皆有之。随着社会的发展和水平的提高，人们对美的追求越来越普遍。特别是近年来，女性朋友更加重视饮食保健在瘦身方面的作用。

《美味小菜》

书籍目录

肉类 糟肚 酱肉 凉拌耳丝 肴猪蹄 醉鸡腿 卤鸭舌 盐水鸭 盐水肫肝 鸭片拌洋芹 卤牛腱 牛肉丸子 水晶牛肉 八宝辣酱 芝麻海带结 百页蒸肉 怪味白肉 海鲜类 葱烤鲫鱼 苏式熏鱼 红糟海鳗 小鱼 苦瓜 油爆虾 蜇皮 莴笋 虾米酸菜心 墨鱼雪菜豆腐·蛋与蔬菜类 *菜 糖醋长豇豆 白果菜心 茭白毛豆 *大头菜 油闷笋 咸菜 发芽豆 金钩油豆腐 五香花生 葱花小芋艿 火腿蚕豆酥 银芽火腿 菠菜拌豆干 清蒸臭豆腐 糖醋藕片 三色蛋

《美味小菜》

媒体关注与评论

书评饮食之道，学问大矣。中国的饮食文化，源远流长，在古时，我们的先人就已懂得了各种菜肴的用料配置，营养价值及保健作用；宫廷还专设“食医”，“膳夫”之职，专事王室的饮食。此后数千年来，这方面的实践与经验代代积累，成为华夏文化宝库里的一笔独步世界的丰厚财富。

《美味小菜》

精彩短评

- 1、感觉一般般
- 2、看着挺简单的。还没实践过。
- 3、感觉还可以，比较实用
- 4、家常菜,比较适用.
- 5、内容可以书是旧德
- 6、书很简洁，图很漂亮，比较实用

《美味小菜》

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