

《5分钟上菜》

图书基本信息

书名：《5分钟上菜》

13位ISBN编号：9787506453509

10位ISBN编号：7506453509

出版时间：2009-1

出版社：中国纺织出版社

页数：95

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

《5分钟上菜》

内容概要

《5分钟上菜》用非常详细的步骤图片逐一对每道菜详加引导说明，让你绝对能依样画葫芦端出美味菜肴。皮脆内软的米血大肠、酥炸豆腐，酥香下饭的丁香花生、咸酥虾，独特蛋炒馨香的金沙鲜菇，都是你不可错过的必尝佳肴。此外，做菜的基本知识、事前准备、海鲜食材处理、各种烹调技巧等，都一一列举介绍，只要看过就能轻松下厨。

《5分钟上菜》

书籍目录

基本计量知识轻松目测100克蔬菜料理基本功PART 1 判断油温、认识火候、烹调前处理PART 2 学会刀工PART 3 肉类、海鲜处理法PART 4 熬锅高汤PART 5 快炒、炸烤、蒸煮的技巧Chapter 1 快炒 南煎猪肝 炒螺肉 塔香海瓜子 丝瓜蛤蜊 生炒墨鱼花 咸酥虾 丁香花生 辣炒鱿鱼 炒蟹脚 葱爆羊肉 糖醋鱼块 苦瓜咸蛋 青蒜回锅肉 咸菜鸭肠 炒剑笋 红烧筋参 姜丝大肠 空心菜炒牛肉 泡菜虾球 米血大肠 金沙鲜菇 宫保虾仁 翠香牛肉Chapter 2 炸烤 炸牡蛎酥 酥炸香菇 炸多春鱼 盐烤秋刀 咸酥鱿鱼 烤味噌鱼 客家咸猪肉 酥炸豆腐 脆皮肥肠 烤羊小排Chapter 3 蒸煮 荫豉鱼肚 树子蒸鱼 清蒸活虾 豆瓣鲜鱼 五味小章鱼 咸蚬子 五更肠旺 红烧豆腐 蒜泥白肉 红烧鱼下巴 蒜泥牡蛎Chapter 4 饭、面、汤 麻油、蛤蜊面条 牛肉炒面 延伸变化 什锦炒面 虾仁萝卜干炒饭 延伸变化 火腿蛋炒饭 金瓜米粉 延伸变化 肉丝炒米粉 蛤蜊鲜汤 味噌鱼汤 咸菜肚片汤 海菜牡蛎汤 苕菜银鱼汤

章节摘录

插图：

《5分钟上菜》

编辑推荐

5分钟美味上桌，节省时间就从这里开始！《5分钟上菜》教您如何判断油温、认识火候、烹调前处理；让您轻松学会刀工，肉类、海鲜处理法，以及快炒、炸烤、蒸煮的技巧。详细的图解步骤教您数十道可口小菜，皮脆内软的米血大肠、酥炸豆腐，酥香下饭的丁香花生、咸酥虾，独特蛋炒馨香的金沙鲜菇，都是你不可错过的必尝佳肴。可谓一书在手，美食无忧！

《5分钟上菜》

精彩短评

- 1、内容不错，步骤详实，实用、简单！值得买！
- 2、感觉就是蜻蜓点水讲了一点，不是很容易操作，选的一些内容也不是适合所有地区的，比较适合海边城市
- 3、我一点也不会做茶，以前一直是老妈做的，现在自己有小孩了，想自己做菜，买了很多本菜谱，这本是一点都没用的，里面基本都是油炸的，至少我买来到现在一页都不想看到，给不会做菜的一个建议，至于高手我就不敢这么说了，也许他们觉得不错吧！
- 4、红烧豆腐

《5分钟上菜》

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