

《学做中国菜·汤菜类》

图书基本信息

书名：《学做中国菜·汤菜类》

13位ISBN编号：9787119024936

10位ISBN编号：7119024930

出版时间：1999-1

出版社：外文出版社

作者：《学做中国菜》编委会

页数：86

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

《学做中国菜·汤菜类》

内容概要

学做中国菜·汤菜类：汉英对照，ISBN：9787119024936，作者：《学做中国菜》委会

《学做中国菜·汤菜类》

书籍目录

名词解释肉丝莼菜汤蘑菇鸡肉丸汤鸡片芦笋汤海带排骨汤枸杞肉片汤咖喱牛肉汤芦笋鸭块汤鸡蛋西红柿汤冬瓜肉丸汤鲫鱼汤羊肉鱼汤皮蛋鱼片汤紫菜蛋汤虾丸汤酸辣带鱼汤鸡块萝卜汤火腿萝卜汤土豆排骨汤土豆西红柿汤蘑菇菜心汤芋头鸭块汤排骨冬瓜汤笋尖冬瓜汤蛋卷汤榨菜肉丝汤三丝清汤鲜贝丸子汤三片汤酸菜豆瓣汤蘑菇芦笋汤土豆牛肉汤酸菜鱼片汤芦笋鲍鱼汤金针菇芦笋汤紫菜海米汤丝瓜蛋汤海鲜豆腐汤什锦素菜汤辣椒鱼头粉丝汤冬瓜羊肉汤计量换算表

《学做中国菜·汤菜类》

编辑推荐

倘若不是想成为专业厨师，只是为了自家享用和饕客而学做中国菜，是无须拜师学艺的。中国主妇的厨艺几乎都是从她们的老祖母和母亲那里耳濡目染学来的；待到为人妻母之后，她们之中的一些有心人再借助菜谱加以揣摩，或与友邻切磋交流，制作出的菜撰有时竟然不逊于名店名厨的。当然，在中国的家庭中，擅长烹饪的男子也不在少数，而且饭店、餐馆中的名厨以男性居多。这套《学做中国菜》丛书的编撰者都是烹饪大师，为了使初学者易于入门，他们以简明的文字介绍了每菜式的用料、刀法、制作步骤等。读者只须按照所列一一去做，无须多日便会熟能生巧，举一反三，厨艺大进。全书正反覆膜，便于擦试油污！

《学做中国菜·汤菜类》

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