

《厨房600例一点通-营养百味No》

图书基本信息

书名：《厨房600例一点通-营养百味No.13》

13位ISBN编号：9787536681675

10位ISBN编号：7536681674

出版时间：2006-11

出版社：重庆出版社

作者：营养百味编委会

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.tushu111.com

《厨房600例一点通-营养百味No》

内容概要

科学、专业的食物专题讲解；全面、准确的营养成分数据；营养、可口的经典菜例，步进式的图文解说；专家编写，名厨主理；内容全面，图片靓丽，装帧精美，价格低廉。“营养百味”是一套关心我们的饮食和健康的营养读物。《厨房一点通600例》为系列之一，教你了解厨房知识小窍门600例。

《厨房600例一点通-营养百味No》

书籍目录

美味一点通 生爆盐煎肉 怎样切爆炒肉片的肉 鱼香猪肝 猪肝怎样切才好吃 青椒松花蛋
怎样切好松花蛋 素炒新西兰菠菜 炒新西兰菠菜如何避免菜叶变黑 炒空心菜 怎样使蔬菜
美观可口 苦瓜摊鸡蛋 苦瓜味道太苦怎么办 土豆炒肉丝 炒土豆如何快速熟软 虎皮青椒
怎样炒出清香不腻的虎皮青椒 煎茄夹 怎样炸出光滑、膨松、香脆的茄盒 素烩竹荪 怎样
勾芡使菜肴增色增香 拔丝苹果 教你做金丝缕缕的拔丝菜肴烹饪绝妙小点子 干煸牛肉丝 如
何避免干煸肉丝干硬 干笋腊肉千千结 怎样巧炒腊肉 京都排骨 怎样炸出不缩且酥脆的猪排
牛肉炒绿笋 怎样巧炒牛肉 豆瓣鱼 怎样煎出鱼体完整、挺而黄的鱼 麻辣酥鱼 炸鱼怎
样增香 清蒸鲳鱼 清蒸鱼怎样使鱼肉鲜美滑润 风味炒蛤蜊 炒出恰到好处的蛤蜊 清炒虾仁
怎样炒虾仁才会又大又鲜脆 姜母老鸭煲 怎样煲出风味浓郁的老鸭煲干货泡发一点通厨房清
洁一点通厨具使用一点通

《厨房600例一点通-营养百味No》

精彩短评

- 1、很实用
- 2、对于象我这样从没下过厨房的人来说，很有用的，可以知道很多小方法，方便，简单，实用
- 3、很多菜式以前没听说过，尝试一下
- 4、很不错，挺实用的。
- 5、请问：1448959829此单即未收到商品，也没得到退款，目前处于何种状态？
- 6、学学也不错
- 7、很不错的一本书，非常实用
- 8、还可以,一半彩图,一半黑白
- 9、厨房小窍门，很实用，但要完全学会不是很容易哦。
- 10、该系统的口袋书已经买了好几本了，很实用且方便，放在书包里上下班路上翻翻
- 11、我爱厨房~所谓的厨房，就是婚礼红地毯通向的正前方.....
- 12、这是一本简单的书籍，小巧单薄，但是生活的常识介绍的不错，也能运用上。喜欢。
- 13、好~！、
- 14、很详细的一本书，对需要进厨房的人来说是个好帮手。
- 15、对得起它的价格，感觉很一般
- 16、内容很丰富。还是彩页的
- 17、介绍的一些个厨房小窍门，很实用，很适合家庭主妇学习的哦。又便宜，又实用，想说他不好都不行的哦！！！爱生活，爱学习。

《厨房600例一点通-营养百味No》

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.tushu111.com