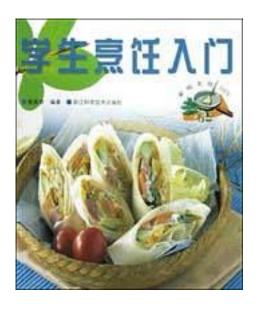
学生烹饪入门



学生烹饪入门_下载链接1_

著者:蔡美杏

出版者:浙江科学技术出版社

出版时间:2003-2-1

装帧:平装(无盘)

isbn:9787534118418

家庭美食DIY。

本书是针对全无烹饪经验的年轻读者所设计的,内容共分成14堂课,从面、饭、汤、面点到日本料理,从煎、煮、炒、炸等7种烹调方法示范到数十道简易快餐的制作,都是既家常又简单好学的内容。此外,书中还教你怎样买菜、处理材料,告诉你厨房器具的清洁保养和厨房安全的注意事项,以及全家人共餐的基本礼仪,希望初入厨房的大小读者皆能轻松入门,不致手忙脚乱。

作者介绍:

目录:一烹饪入门三件事二教你烹饪要诀三烹饪工具介绍

四烹饪器具的清洁保养 第1课饭 第2课面 第3课面点第4课点心 第5课 意大利面 第6课 三明治第7课 日本料理第8课 炒 第9课煎 第10课炸 第11课烧 第12课蒸 第13课 拌 第14课煮

• • (收起)

学生烹饪入门_下载链接1

标签

食谱

菜谱

生活类

烹饪

评论

食谱不错就是太少,前面对于各种食材的烹饪要点很受用,原来鸡胸肉还用盐而非酱油调味,味道会发酸。味增鱼是在我的做法上加糖,味增5米酒2。台湾人写的,怪不得看 到了几次雪平锅,哈兴奋。

学生烹饪入门 下载链接1

书评

学生烹饪入门_下载链接1_