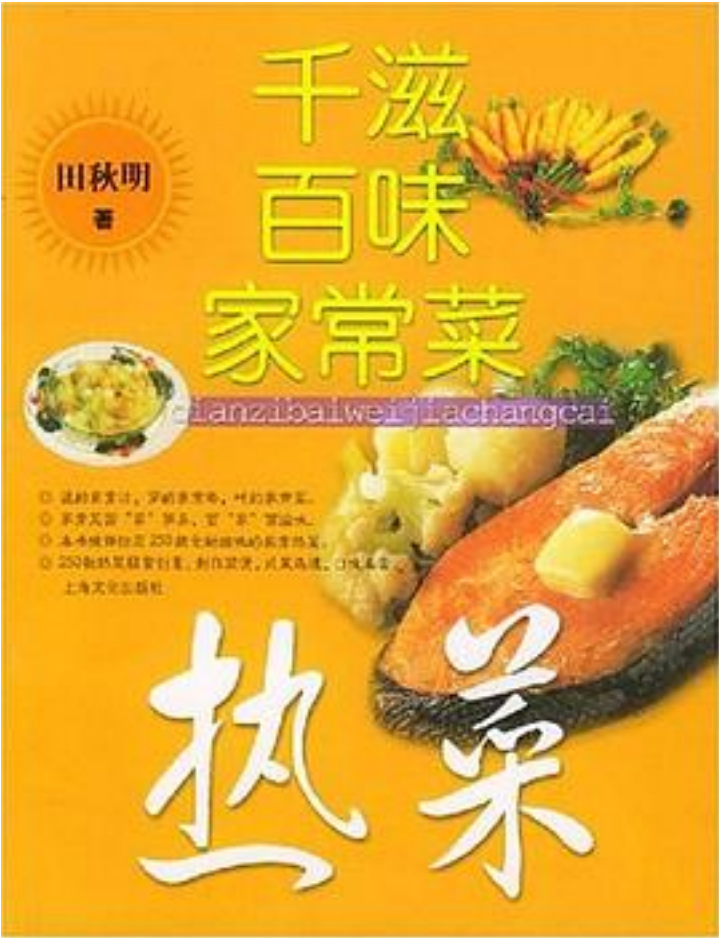


千滋百味家常菜



[千滋百味家常菜 下载链接1](#)

著者:逯云英

出版者:上海文化出版社

出版时间:2004-1

装帧:

isbn:9787806465943

家常菜因“家”而异，百“家”百滋味。在原料搭配上，灵活自如，变化无穷；在菜肴制作上，简单随意，方便易行。在菜肴口味上，清鲜淡雅，咸甜适中，讲究营养。总体来说，家常菜的特色是技法简便，原汁原味，成菜迅速。为了达到简便的目的，家常菜

的烹调方法多选择蒸、炖、炒、煮、烧、炸等。这些菜肴、点在原料选择、主辅料配比、调味品使用、烹饪手法等方面都极富创意，使菜肴具备多样的口味和风格。

作者介绍:

目录: 冷水面糊面团类

- 面摊饼
- 薄煎饼
- 脆皮馅饼
- 春卷
- 面疙瘩
- 馄饨
- 热水面团类
- 烫面饺
- 烫面团饼卷
- 饼盒
- 烧卖
- 酵母发面类
- 酵母发面包、卷
- 发面馅饼
- 澄面粉类
- 澄面皮饼、饼、粉果
- 水晶饺、包、饼
- 米饭类
- 粢饭团、饺、卷、饼
- • • • • ([收起](#))

[千滋百味家常菜_下载链接1_](#)

标签

评论

[千滋百味家常菜_下载链接1_](#)

[千滋百味家常菜_下载链接1](#)