

豆类及豆制品精作



[豆类及豆制品精作_下载链接1](#)

著者:许建田

出版者:安徽科学技术出版社

出版时间:1999-01-01

装帧:

isbn:9787533716622

中国烹饪，独树一帜，以色、形、香、味、滋、养、器俱全为准绳。书内的作品，注重原料的调理和色泽搭配，运用烹饪原理，依据一般中小型餐馆和家庭的烹饪条件与饮食习俗，力求将菜品的外观和内涵表现出朴素、实惠、易制作的特色。从构思到收集材料，再到应用材料的进程中，把廉价易得的豆类原料，制作成营养合理，题材新颖，雅俗共赏的美味佳肴，有一定审美意义，其意义在于丰富百姓餐桌，增添生活乐趣，挖掘饮食文化。

作者介绍:

目录: 一、猪脚炖大豆

二、油浸豆腐

三、香椿豆腐

四、翡翠豆腐
五、凤尾豆腐
六、臭豆腐烧凤翼
七、家常豆腐
八、九华素熏鱼
九、百花争艳冷盘
十、苔干捆大豆芽
十一、鸽蛋寿桃豆腐
十二、椰岛风光
十三、贝柱扒豆腐
十四、冬瓜脯卷三丝
十五、豆腐瓢瓠瓜
十六、玛瑙豆腐
十七、千丝豆腐
十八、竹荪绿豆粉丝
十九、菠萝竹荪卷豆角
二十、笋尖炒豌豆苗
.....
..... (收起)

[豆类及豆制品精作](#) [下载链接1](#)

标签

评论

[豆类及豆制品精作](#) [下载链接1](#)

书评

[豆类及豆制品精作](#) [下载链接1](#)