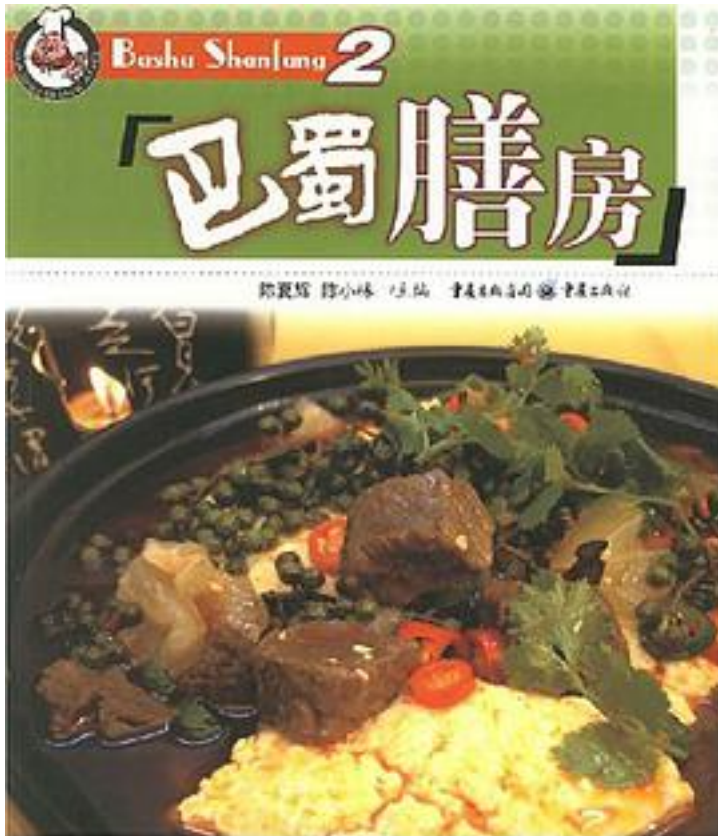


# 巴蜀膳房2



[巴蜀膳房2\\_下载链接1](#)

著者:陈夏辉

出版者:重庆出版社

出版时间:2007-4

装帧:

isbn:9787536686489

《巴蜀膳房》共3册，本册收录了“素菜精做”、“拿手烧焖”、“花样豆腐”3类共120道菜肴。素菜囊括了蔬菜、豆制品、竹笋、食用菌和干坚果，取材方便，用料广泛，烹制随意，美味、经济、清新，每天在餐桌上增加几个素菜，无疑对您的健康是大有好处的。烧和焖，是家庭厨房里最常用的烹调法之一，制作烧焖菜不需要太高的技艺，只要懂得：“烧”主要分为红烧、白烧、酱烧、葱烧、干烧、家常烧；“焖”则有黄焖和红焖；用不同的烧焖方法成菜有不同的特色。豆腐菜肴品种繁多，简单易做，运用炒、

烧、煮、焖、煎、炸、烤、拌、烩、蒸、酿、煲、扣等技法成菜，款款味美，样样精彩，营养丰富。

作者介绍:

目录:

[巴蜀膳房2\\_下载链接1](#)

标签

评论

-----  
[巴蜀膳房2\\_下载链接1](#)

书评

-----  
[巴蜀膳房2\\_下载链接1](#)