

大厨家常菜 西北菜



[大厨家常菜 西北菜 下载链接1](#)

著者:赵成松

出版者:

出版时间:2009-10

装帧:

isbn:9787546400631

《大厨家常菜:西北菜》精挑细选了百余款地道的西北美食，冷、热、荤、素，汤品、主食尽在其中。西北少数民族，民间肉食多以牛羊肉为主，但羊肉有股很大的羊膻味，很多人不习惯。牛肉的纤维组织较粗，结缔组织又多，如制作不好，就不易入味，也嚼不烂。所以，《大厨家常菜:西北菜》特别为读者提供了去除羊肉膻味的十二招妙法和烹饪牛肉的绝招。让羊肉吃起来既无膻味又无腥味，让牛肉吃起来更鲜更美。

西北主食是玉米与小麦，也有其他杂粮。其牛羊肉泡馍名闻全国。西北家常食物多为汤面辅以蒸馍、烙饼或是芋豆小吃，精料精做，花样繁多，农妇们也有“一面百样吃”和“七十二餐饭食云天新”的本领。《大厨家常菜:西北菜》“特色主食小吃”中着重推

介十余款西北特色面食，并对西北面食的做法和注意事项做了详细的介绍。想吃正宗的西北面食，不用再问别人了。

作者介绍:

目录:

[大厨家常菜 西北菜_下载链接1](#)

标签

西北菜

评论

[大厨家常菜 西北菜_下载链接1](#)

书评

[大厨家常菜 西北菜_下载链接1](#)