

《家常风味菜肴200种》

书籍信息

版次：1

页数：119

字数：90000

印刷时间：2002年08月17日

开本：

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787800221712

编辑推荐

内容简介

这不是一本普通的菜谱，而是专门介绍以猪牛羊和鸡鸭鹅的内脏、头尾、蹄掌为原料制作菜肴的妙方。本书作者广征博采，汇集了独具特色的200余个品种，详细介绍了它们的用料、做法及特点。这些菜肴，原料常见面选料特异，制作简便而风味浓郁。这本书既可给一般家庭的餐桌增添美味佳肴，又可帮助专业厨师掌握新的技艺。

目录

一、 畜禽内脏的制作

炆心片
腊猪心
卤猪肺
麻油猪肺
玻璃花肺
辣拌肺丝
杏仁银肺汤
菠饺银肺汤
酱大肚
鸡皮肚
荷花肚
炆肚仁
烩肚丝
干烧肚块
麻辣肚丝
麻辣猪肚
椒盐猪脏
什锦猪肚
八宝大肚
芥末白肚
汤爆肚头
汤泡肚花

生爆肚尖
拌肚尖花
糟焦肚片
云片肚片
五元蒸肚片
大蒜炒肚片
韭花肚尖丝
豆苗猪肚汤
白胡椒烩猪肚
卤猪肝
腊猪肝
熏猪肝

.....

二、 畜禽头尾的制作

三、 畜蹄筋蹄常的制作

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

[更多资源请访问www.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)