

《煎炸烤》

书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2011年08月01日

开本：12k

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787546404295

内容简介

煎炸烤是三种高温烹饪方法，经此烹制的食物皮色焦黄、内里松嫩，外形引人垂涎，口感酥香甘脆，因此深受人们喜爱。由阿文编著的《煎炸烤》集中呈现的210余例煎炸烤美食，采用科学烹制方式，优选经典、具代表性和深受民众喜爱的煎炸烤菜式，如煎酿青椒、铁板煎牛柳、生煎包、潮州炸豆腐、炸蚝仔、炭烧鲭鱼、香辣烤羊排等，选材涵盖肉类、禽蛋、水产、蔬菜、瓜果、主食，应有尽有。本书图文并茂，每道食谱的用料选材、烹饪步骤及火候控制都有详细介绍，更附以悉心提示，使您能够快速轻松地掌握煎炸烤技术，烹制出营养健康的美味。

目 录

??? "?" ????

? ? ? — ? ? ? ?

??20?????????

?? ? ? 63 ?

?

???

???

???

???

???

???

???

???

???

22222

22222

2222

2222

2222

3333

?????

?????

???

???

???

?????

???

???

?????

???

???

?????

???

???

???

?????

???

???

???

?????

???

?????

???

?????

???

?????

???

?????

???

?????

???

?????

???

?????

???

???

???

???"?"?????

???????????

???"?"?"?"?????

???????????

?????83?

???

版权信息

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\[www.tushupdf.com\]\(http://www.tushupdf.com\)](http://www.tushupdf.com)