冷菜 热炒



作者: 张奔腾

出版社:长春:吉林科学技术出版社

出版日期: 2018.09

总页数: 127

介绍:本书选取家庭最为常见的冷菜和热炒两种烹饪技法,先用一个印张,分别介绍冷菜、热炒的常识性内容和窍门等,使读者能够一目了然。然后图书按照蔬菜篇、畜肉篇、禽蛋篇、水产篇加以排序,每个对页用同一种食材,分别用冷菜和热炒的技法,介绍两款菜肴加以对比。对于书中部分重点菜式,还会配上二维码,可以使读者通过手机扫描二维码,观看菜式的制作过程。本书图片精美,版式设计新颖,给人美好的享受,选取的菜肴除了兼顾家常,还具有作者专业的特色。

说明: 登录教客网 (https://www.jiaokey.com/book/detail/96192525.html) 查找全本阅读方式

冷菜 热炒 评论地址: https://www.jiaokey.com/book/detail/96192525.html 教客网提供千万本图书阅读地址。

https://www.jiaokey.com/book/detail/96192525.html

书名:冷菜 热炒