

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