

<<新编沙锅菜谱大全>>

图书基本信息

书名：<<新编沙锅菜谱大全>>

13位ISBN编号：9787503829789

10位ISBN编号：7503829788

出版时间：2002-1-1

出版时间：中国林业出版社

作者：周范林

页数：272

版权说明：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：<http://www.tushu007.com>

<<新编沙锅菜谱大全>>

内容概要

沙锅菜肴具有汤烫菜热、汤菜合一、鲜嫩味美、清鲜不腻、香味扑鼻及诱人食欲等特点，既适合家庭日常食用，也可作为宴席大菜。

沙锅菜肴越来越受到人们的欢迎。

为满足广大读者的需求，我们编写了这本专门介绍风味沙锅的菜谱。

本书分沙锅概述和菜谱荟萃两大部分，其中菜谱荟萃部分又由畜肉风味、家禽特色、河鲜海味、豆腐菌菜、鲜香野味及南北小吃等六个篇章组成，详细介绍了近600种沙锅菜肴的制作方法。内容实用，丰富全面，取材方便，制作简单，一看就懂，一学就会。

<<新编沙锅菜谱大全>>

书籍目录

序言第一部分沙锅概述沙锅的来历沙锅的特点沙锅的选购沙锅使用禁忌沙锅的修补第二部分菜谱荟萃
畜肉风味沙锅篇羊肉酸菜沙锅羊肉豆腐沙锅羊肉枸杞沙锅羊肉当归沙锅羊肉粉皮沙锅羊肉蒜末沙锅羊
肉鲫鱼沙锅羊肉白菜沙锅羊肉蛇肉沙锅羊肉归杞沙锅羊肉萝卜沙锅缸烧羊肉沙锅羊头鸡汤沙锅新疆沙
锅羊肉酸辣红烧羊肉芪枣沙锅羊肉沙锅枸杞羊肉沙锅糖醋节肉黄芪羊肉沙锅羊腿萝卜沙锅东坡羊肉沙
锅沙锅羊肉土豆当归羊肉沙锅沙锅益脑养汤.....

<<新编沙锅菜谱大全>>

章节摘录

沙锅绍酒焖肉 原料 猪五花肉1000克，绍酒400克，酱油80克，白糖50克，葱结和姜片各适量。

制法 1. 将猪肉皮朝下，放在火上烧焦，投入热水中浸软，捞出刮去焦皮，清洗干净，切成 5 厘米见方的肉块。

2. 沙锅的底部放入葱结和姜片，肉块皮面朝上，加入绍酒、酱油和白糖，上火烧沸，盖好用小火慢煨3小时左右至肉酥烂即成。

特点 肉质酥烂，咸中有甜，香气浓郁，食而不腻。

沙锅慢酥肉 原料 脊肉600克，鸭蛋2只，50克，精盐5克，白糖15克。
面粉

<<新编沙锅菜谱大全>>

版权说明

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:<http://www.tushu007.com>