

<<爱吃肉100道>>

图书基本信息

书名：<<爱吃肉100道>>

13位ISBN编号：9787506440080

10位ISBN编号：7506440083

出版时间：2006-8

出版时间：中国纺织出版社

作者：尚锦文化

页数：95

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>

<<爱吃肉100道>>

内容概要

本书是尚锦100系列丛书之一，是一部关于肉菜的实用菜谱，全书分排骨、瘦肉、五花肉、猪蹄、咸肉、其他几个部分，分别介绍了100道色菜味俱全的肉菜的制作技巧，是你居家的好帮手。

想要快速、便捷地掌握健康美味的日常饮食？

那就选择这本全彩色、价格超低的家常菜谱吧。

书中菜式选用日常很容易买到的原料，同时做法尽可能简便易懂。

你只要按部就班依法炮制，便能做出美观悦目、香气四溢的菜式。

你爱吃肉吗？

爱吃的话就一定不可错过这本书了。

<<爱吃肉100道>>

书籍目录

排骨 椒盐排骨 酱汁排骨 糯米蒸排骨 柴把排骨 香煎猪排 黑婆婆秘制叉烧骨 生炒奶香骨
毛豆烧排骨 冬瓜排骨 瑶柱烧排骨 西施排骨煲 玉米煲排骨 莲藕炖排骨 牛蒡排骨汤 大豆排
骨 淡菜小排骨 萝卜大排汤 白果小排汤 萝卜排骨汤瘦肉 京酱肉丝 橙汁肉丝 土豆炒肉丝
青椒里脊丝 回锅肉 滑炒肉片 菠萝咕咾肉 蜜汁叉烧 山东蒸丸子 芝麻肉条 软熘里脊 白煮
肉 蜜枣香肠 田参猪肉煲 花夏猪肉煲 莲百猪肉煲 沙锅白肉 干豆条肉煲 肉酿面筋煲 淡菜
煨猪肉 翡翠肉圆汤五花肉 红烧肉 东坡肉 干煸回锅肉夹馒 干豆角烧肉 农家小炒肉 碗扣肉
糕 马蹄黄瓜肉 河蚌狮子头 旺蛋烧肉 香芋焖肉 成鱼烧肉 粉蒸肉 糯米斩肉 梅菜烧肉 慈
姑烧肉 百页结烧肉 红烧狮子头 豆豉干张肉 西兰花回锅肉 鸳鸯灯盏 兰花干烧肉猪蹄 红烧
猪蹄 盐水蹄子 走油蹄髈 脆猪蹄 水晶肴肉 黄豆猪蹄煲 腐乳猪蹄煲 淡菜炖猪蹄 双豆猪蹄
莲藕猪蹄 黄精猪蹄 猪蹄茭白汤 百合炖猪蹄 红烧猪蹄筋 丝瓜猪蹄煲 曦肉咸肉 青蒜炒腊
肠 萝卜干炒腊肉 农家刀板香 冻豆腐风干肉 岳母家咸肉扣蒲菜 春笋咸肉冻豆腐 时蔬炒腊肉
腊味合蒸 干豆角炒腊肉 青蒜慈姑炒咸肉 咸肉冬瓜 清蒸咸肉 玉米咸肉煲 笋瓜咸肉煲 腊
肉莴笋煲 咸肉豆腐汤 咸肉河蚌汤其他 炒耳丝 耳丝莴笋 干焖咸猪脸 猪头肉 清蒸小香肚
香油红肠 糖醋猪脑肉

<<爱吃肉100道>>

章节摘录

书摘椒盐排骨 原料 猪小排400克,红辣椒、芹菜各少许 调料 椒盐、葱、姜、料酒、色拉油、南乳汁、海鲜酱各适量 做法 1猪小排用温开水洗净,剁成段,用葱、姜、料酒、南乳汁、海鲜酱腌渍。

2锅中加油,烧至约160摄氏度时将腌渍过的排骨入油锅炸制,待色泽金黄时捞出装盘,撒椒盐,装饰红辣椒、芹菜即可。

酱汁排骨 原料 猪排骨1000克 调料 盐、料酒、白糖、八角、桂皮、酱油、红曲粉、葱、姜、色拉油各适量 做法 1将排骨剁成块,用酱油、料酒、葱、姜略腌,投入热油锅中炸至金黄色捞出。

2锅留底油,下葱、姜煸香,再下料酒、盐、排骨、八角、桂皮、清水,烧开后下红曲粉,小火烧至入味,大火收汁,加白糖炒匀即可装盘。

P4-5插图

<<爱吃肉100道>>

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>