

<<超简单卤味精选>>

图书基本信息

书名：<<超简单卤味精选>>

13位ISBN编号：9787506468879

10位ISBN编号：7506468875

出版时间：2010-11

出版时间：中国纺织出版社

作者：林美慧

页数：112

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>

<<超简单卤味精选>>

前言

每个人应该都有着记忆中的美味，而我记忆中的美味，是带有妈妈味道的卤味。

记得小学一年级时，我得了麻疹发高烧，一直昏睡且吃不下任何东西。

依稀记得是黄昏的时候，妈妈悄悄地拿着一只卤鸡腿到我床前，唤着我的小名：“阿慧！

乖，快吃鸡腿，明天病就好了。

”在那物资贫乏的年代，想吃只鸡腿简直是天方夜谭，所以从妈妈的手中拿到时，对我来说，真是人间美味，且心中充满着幸福的滋味！

现在，我总会卤一大锅卤味，可以下酒、下饭、带便当、当零嘴吃。

所以，当年邦联文化邀请我写《拿手卤味》一书时，我相当欣喜，因为这个主题一直是我很感兴趣的。

卤味是既方便又讨喜的熟食，虽然人人会卤，但口味却因人而异，食材、香料、调味料、火候的不同，就会呈现不同的风味，因而要卤出美味的卤味，也是一门大学问。

我在书中介绍了运用风味各具的各种卤汁，搭配最速配的食材，卤出一锅锅香味四溢的私房卤味菜的操作方法，方便读者学习。

今年，编辑再度邀我将原书重新编整修订，并增加了我这几年所研发的新私房卤味，编排为这本《超简单卤味精选》，让喜爱卤味的读者可以分享到这136道精彩的美妙滋味。

<<超简单卤味精选>>

内容概要

本书包括了熬28种经典卤汁，让你练就一门好手艺！

卤120种好吃卤味，让你天天吃也不会腻！

煮16道美味卤菜，让你越吃越爱吃的好滋味！

<<超简单卤味精选>>

书籍目录

酱卤 (万用卤汁) 卤猪耳朵 卤猪腱 卤猪蹄筋 卤猪小肚 卤肝脏 卤粉肠 卤脆肠 卤鸡肫 卤百里香 卤鸡肝 卤鸡爪 卤鸡腿 卤鸡肠 卤鸡翅 卤鸡冠 卤鸡脖 卤鸭肠 卤鸭翅 卤鸭舌 卤玉米笋 卤白萝卜 卤小贡丸 卤五香豆干 卤黑豆干 卤兰花干 卤百叶豆腐 卤海带 卤薄豆干 卤素肚 卤面肠 卤素鸡 (牛肉专用卤汁) 卤牛肚 卤牛腱 卤牛筋 卤牛脯 (蚝油辣味卤汁) 蚝油辣味牛筋 辣味臭豆腐 蚝油香辣鸡心 香辣鸭血 香辣猪血糕 香辣脆管 辣味肥肠 (参须枸杞卤汁) 药膳卤鸽蛋 香卤鸭翅 香卤鸭掌 药膳卤鸡翅 香卤山药 药膳卤猪心 (清宫御膳卤汁) 清宫茶叶蛋 (万峦猪蹄卤汁) 万峦猪蹄 (东山鸭头卤汁) 酥炸百里香 香酥东山鸭头 (港式卤汁) 港式油鸡 港式猪舌 (广式凉卤汁) 广式卤鸭翅 广式卤鸭肫 广式卤鸭舌 广式卤鸭心 (日式海带专用卤汁) 日式卤海带 (铁蛋专用卤汁) 铁蛋 (咖喱卤汁) 咖喱小鸡腿 黄金土豆 咖喱鸡翅 咖喱茭白 印度黄金蛋 咖喱鱼丸 (沙茶卤汁) 沙茶卤鸭蛋 沙茶卤猪肝 沙茶卤冬笋 沙茶卤白萝卜 (茶香卤汁) 茶叶蛋 茶香鱿鱼 (胶冻卤汁) 鸡爪冻 肴肉冻 鸭掌冻 (冰镇卤汁) 冰镇猪皮 冰镇鸭翅 冰镇鸡肫 (蜂蜜卤汁) 蜜卤脆喉 蜜卤大肠头 蜜卤海带结 蜜卤鸭脖 蜜卤鸭翅 蜜卤猪舌 (素食卤汁) 素卤杏鲍菇 素卤豆皮卷 素卤面筋 (小豆干专用卤汁) 卤小豆干 (溏心蛋专用卤汁) 溏心鸭蛋 (烟熏卤汁) 烟熏小豆干 烟熏黄金蛋 (加热卤味卤汁) 综合加热卤味 (麻辣烫卤汁) 综合麻辣烫卤味红卤白卤卤味菜

<<超简单卤味精选>>

章节摘录

插图：

<<超简单卤味精选>>

编辑推荐

《超简单卤味精选》是由中国纺织出版社出版的。

<<超简单卤味精选>>

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>