第一图书网, tushu007.com

<<我把餐厅搬回家>>

图书基本信息

书名：<<我把餐厅搬回家>>

13位ISBN编号：9787506479165

10位ISBN编号：7506479168

出版时间：2011-11

出版时间：中国纺织出版社

作者：文怡

页数：128

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

<<我把餐厅搬回家>>

内容概要

文怡“心”厨房系列图书之《我把餐厅搬回家》即将以全新的开本形式与读者见面，本书延续了系列图书清新、实用的风格，主要介绍了60多道餐厅热卖家常菜的做法。
水煮鱼、口水鸡、奥尔良烤翅、毛血旺……这些我们在餐厅常点、百吃不厌的菜品，您是否想自己在家做出这些美味呢。

翻开本书，精确的原料、调料分量，叙述详细的做法，特有的“超级啰嗦”，指导您在家做出餐厅美味零失败。

作者简介

文怡，湖南卫视《好好生活》主持人，曾任CCTV-1《天天饮食》、BTV-7《食全食美》主持人，“文怡美食生活馆”的创始人。
钟爱美食的她，不仅经营着网络上最红火的、点击率过亿的美食博客“文怡心厨房”，还是多家美食、健康、生活类杂志的专栏撰稿人。
已出版“文怡‘心’厨房”系列图书《文怡拿手家常菜》、《从零开始学下厨》、《跟大师学做家常菜》、《从零开始学烘焙》、《文怡精选家常菜》、《从零开始学煲汤》、《伴随一生的家常菜》、《从零开始学西餐》、《从零开始用烤箱》。

书籍目录

【7】大拌菜【8-9】
蓝莓山药【10-11】泡椒凤爪【12-13】口水鸡【14】凉拌爽口芹菜
【15】 话梅手剥笋【16-17】凉拌黑木耳【18-19】芥末堆儿
【21】
纸包鸡翅【22-23】奥尔良烤翅【24-25】辣子鸡【26-27】
孜然辣烤鸡翅【28-29】香辣鸭脖
【31】老北京的爆肚【32-33】炖羊蝎子
【34-35】家常炖腔骨【36-37】农家小炒肉【38-39】毛血旺【40-41】水煮牛肉
【42-43】香酥牛柳粒【44-45】涮羊肉火锅底料【46-47】麻辣火锅【48-49】麻辣香锅【50】麻辣烫
【52-53】 避风塘虾【54-55】豆豉烤鱼【56-57】
剁椒鱼头【58-59】酸菜鱼【60-61】酸汤鱼
【62-63】香辣水煮鱼【64-65】咸鱼烧茄子【66-67】香辣蟹【68-69】鱼头泡饼
【70-71】泡椒牛蛙
【73】香辣土豆丝【74-75】炝炒圆白菜【76-77】清炒豌豆尖【78-79】西芹炒百合【80-81】干锅茶树菇
【83】香菇滑鸡煲仔饭【84-85】过桥米线【86-87】牛肉拉面【88-89】
肉丝炒乌冬面【90-91】酸辣荞麦面【92-93】海南鸡饭【94-95】鸡肉饭【96-97】石锅拌饭
【98-99】春饼【100-101】鸡蛋灌饼【102-103】鸡丝春卷【104-105】老北京鸡肉卷【106-107】香酥手抓饼【108-109】墨西哥鸡肉卷
【111】炸薯条【112-113】紫菜三文鱼寿司卷【114-115】彩色汤圆【116-117】蚝仔烙【118-119】锅贴
【120-121】水煎包【122-123】鲜肉烧卖【124-125】大酱汤【126】香浓玉米汁【127】香甜水果捞
【128】杨枝甘露

章节摘录

版权页：插图：做法1、白菜洗净后，放入开水锅中焯烫（图1）。
烫时先烫白菜帮，约烫30秒，再烫白菜叶，约5秒即可。
2、将焯烫好的白菜马上放入凉水中过凉沥干，用厨房纸巾擦干表面的水分备用（图2）。
3、取一片烫好的白菜平铺在菜板上，用刀横着片下鼓起的白菜帮（图3），使剩余菜帮的厚度与菜叶一致，这样既方便卷成卷儿，又不会因菜帮过厚，而不入味。
4、将白醋、糖、黄芥末放入一个碗中，倒入温水拌匀（图4），放入开锅的蒸锅中蒸5分钟。
5、密封盒内平铺上一片白菜，把拌好的芥末均匀地铺在白菜上（图5），再放一片白菜、铺一层芥末，直到所有的白菜都铺上芥末。
盖好密封盒的盖子，放入冰箱冷藏室内腌制2天。
6、取出腌好的白菜，横着切成5～7厘米长的条，从根部开始卷至菜叶（图6），芥末堆儿就做好了。

编辑推荐

《我把餐厅搬回家》编辑推荐：餐厅美食回家做，分步详解零失败。

第一图书网, tushu007.com

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