

<<正宗北方家常菜1·烧>>

图书基本信息

书名：<<正宗北方家常菜1·烧>>

13位ISBN编号：9787530841921

10位ISBN编号：7530841920

出版时间：2008-9

出版时间：天津科学技术出版社

作者：宣为民，张恩来 编著

页数：47

字数：30000

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>

<<正宗北方家常菜1·烧>>

内容概要

回味516道传统风味，传承12种经典技法。

本书为“正宗北方家常菜”系列之一，精选京津晋鲁豫黑吉辽甘苏皖内蒙古等广大北方地区经典家常菜，让你吃到正宗的地道北方菜肴。

烧是把经过初步加工(如炸、煎、煮、蒸等)的原料，放入烹制好的汤汁锅里，先用旺火烧沸，再用中小火烧透入味，最后用旺火收浓味汁或勾少许芡的一种烹调技法。

烧是各种烹调技法中较为复杂的一种，适于烹制多种原料，如畜肉、禽蛋、水产、豆制品等，成菜特点为芡汁少而浓厚，口感软嫩而鲜香。

烧按原料可分为生烧和熟烧两类；而按工艺特色和风味，又分为红烧、干烧、酱烧、葱烧、锅烧、软烧等。

<<正宗北方家常菜1·烧>>

作者简介

宣为民，现任山西省临汾市工商联会长、临汾市人大常委，山西省商业联合会会长、山西临汾五洲集团董事长。

曾获山西省优秀企业家、山西省特级劳模、全国冶金系统劳动模范等称号和全国五一劳动奖。五洲集团下设三星级以上酒店五座，分别经营粤菜、川菜、晋菜、西北菜等地方菜。

<<正宗北方家常菜1·烧>>

书籍目录

清汤枸杞骨髓竹笋炖肉枸杞炖腰花平菇炖猪蹄小炖肉清炖羊脑红炖猪肘肺头汤清炖鸡翅清炖土鸡番茄玉米土豆炖鸽块海带炖板筋炖豆腐鲜菇肉末炖豆腐海带炖猪蹄家常炖蹄清香南瓜煲炖鲳鱼鲜藕豆腐炖鲫鱼什锦沙锅鱼沙锅炖鱼头归芪炖羊肉红酒炖凤爪炖耳块清香炖羊骨香辣鳝鱼血块清炖兔块什锦炖鸭羹双耳炖苦瓜沙锅鸡块杜仲炖猪尾侉炖目鱼清炖蟹粉狮子头蜜炖白果清炖排骨炖鹌鹑玉米炖什锦豆腐酱汁炖大排白肉海参片四季肉排酸菜宽粉炖鲜鱼清炖羊肾

<<正宗北方家常菜1·烧>>

章节摘录

插图：香辣羊肉原料主料：羊肋条肉1块（约500克）。

配料：山药250克。

调料：大葱25克，姜1小块，蒜3瓣，色拉油75克，辣椒酱30克，酱油15克，花椒水15克，八角2个，清汤750克，料酒25克，白糖10克，盐3克，味精2克，胡椒粉少许，水淀粉25克。

做法1.把羊肋条肉择洗干净，切成2厘米大小的块，放入沸水锅内焯出血水，捞出控净水分备用；山药削去外皮，切成滚刀块；大葱切成小段；姜块、蒜瓣（去皮）拍松。

2.净锅置火上，放色拉油烧至六成热，加入辣椒酱、葱段、姜块和蒜瓣炒出香辣味，放入羊肉块、酱油和花椒水煸炒片刻，再加上八角、清汤、料酒和白糖，烧沸后用小火烧煮至羊肉近熟。

3.把山药块放入烧羊肉的锅内，继续用小火烧焖至羊肉和山药块熟烂，取出葱段、姜块、蒜瓣和八角等杂质，加上盐、味精和胡椒粉，用旺火收浓汤汁，淋入水淀粉勾芡即成。

<<正宗北方家常菜1·烧>>

编辑推荐

<<正宗北方家常菜1·烧>>

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>