

<<最爱蛋料理>>

图书基本信息

书名：<<最爱蛋料理>>

13位ISBN编号：9787534450136

10位ISBN编号：7534450136

出版时间：2012-10

出版时间：江苏美术出版社

作者：辜惠雪，柯俊年，黄景龙 著

页数：125

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>

<<最爱蛋料理>>

内容概要

蛋是每家冰箱内都会准备的基本食材，也是最平凡的料理素材，但它却能像魔术师般，搭配各种食材变幻出上百种美味。

你知道如何利用蒸煮法做出丰富的蛋料理吗？

你知道如何炸烤出蛋的美味吗？

你知道如何煎炒出好吃的蛋吗？

关于蛋的种类、营养、选购、基本烹调法等常识及蛋在生活中的趣味妙用，通通告诉你。来吧！

一起踏入蛋的世界瞧一瞧！

<<最爱蛋料理>>

作者简介

柯俊年：美食节目幕前教学和幕后指导，并为各大报纸、网络媒体等写过专栏，著有30本以上食谱书，《平价快炒料理》《新手父母孕前指南》《料理老师没教的聪明撇步》《新嫁娘30日厨房笔记》《我的意大利面》《99元家庭套餐》等
辜惠雪：美食节目评审，示范料理老师，烘焙班老师，著作有《无油烟微波料理》《1锅3菜快速料理》《10分钟孩子健康早餐》《我爱吃蔬菜》《全营养鲜果汁》
黄景龙：热爱美食与创作，为某餐厅行政主厨，著作有《平价快炒料理》《新嫁娘30日厨房笔记》等

<<最爱蛋料理>>

书籍目录

- 4 料理基础 基本计量常识
 5 料理基础 蔬菜100克Catalog
 6 认识鸡蛋
 蛋的构造? 蛋的种类? 鸡蛋利用流向
 选一颗新鲜的蛋? 蛋的营养
 存住蛋的新鲜度? 分蛋方法
 10 蛋的基本烹调法
 水煮蛋? 温泉蛋? 水煮蛋包? 基本茶碗蒸
 太阳蛋? 荷包蛋? 西式早餐炒蛋? 炸蛋松薄烧蛋皮? 平底锅厚蛋烧
 Chapter 1 蒸煮篇
 17 香菇烩温泉蛋
 18 条纹卤蛋
 19 酱油泡蛋
 20 茶叶蛋
 21 糖熏蛋
 22 魔鬼蛋
 23 水煮蛋洋芋色拉
 24 三色蛋48
 25 自制蛋豆腐
 27 水煮蛋福袋煮
 28 蛤蜊蒸蛋
 29 炸豆皮蛋汁煮
 31 五目蒸蛋
 32 柳川锅
 33 柳川风鳗鱼蛋
 34 蛋包鸡肉虾泥
 36 虾仁淋蒸蛋
 37 鸡蛋奶酪炖饭
 38 日式风味卤蛋
 39 绍兴酒蛋
 40 糖醋水煮蛋
 41 如意蛋卷
 42 蟹肉蒸蛋
 43 茶碗蒸
 44 三鲜烩蒸
 46 古法米汤蒸鸡
 47 西红柿蛋花
 Chapter 2 烤炸篇
 49 面包奶酪烤蛋
 50 五目焗蛋
 51 蛋包奶酪烧烤
 52 蛋黄酱焗烤水煮蛋
 52 咖喱白酱焗烤水煮蛋
 54 西红柿玉米焗蛋盅
 55 咸鲑鱼豆腐蛋盅

<<最爱蛋料理>>

- 56 综合菇奶油烤蛋
- 58 雀巢蛋
- 59 炸蛋沙拉
- 61 酥炸魔鬼蛋
- 63 鸡蛋可乐饼
- 64 香烤鱼糕
- 65 萝兰酱焗虾
- 66 炸蛋葱油饼
- Chapter3煎炒篇
- 69 生菜培根目玉蛋烧
- 69 热狗目玉蛋烧
- 70 香椿蛋
- 71 九层塔蛋? 葱蛋? 萝卜干蛋
- 72 圆白菜欧姆列兹
- 73 比萨风欧姆列兹
- 74 欧姆列兹
- 75 培根蛋黄意大利面
- 76 奶酪香葱蛋
- 77 意大利面蛋饼
- 78 西红柿奶酪厚蛋烧
- 78 虾卵厚蛋烧? 吻仔鱼芝麻厚蛋烧
- 80 蛋皮蔬菜手卷
- 81 竹轮海带炒蛋
- 83 土豆丝蛋烧? 番茄蛋烧
- 85 西班牙烘蛋
- 86 奶酪火腿煎饭饼
- 87 韩国风泡菜蛋
- 88 芙蓉蟹蛋
- 89 糖醋蔬菜炒炸蛋
- 90 鱼香烘蛋
- 93 蚝油滑蛋牛肉饼? 滑蛋猪肉咖喱
- 94 半熟蛋牛肉寿喜烧
- 95 大阪蛋烧
- 96 蛋白雪
- 99 味噌三色蛋松盖饭
- 100 蔬菜蛋皮寿司卷
- 102 肉片蛋卷
- 103 麻油鸡蛋炒饭
- 104 蚵仔煎
- 105 辣炒湖南蛋
- 107 西班牙鸡蛋饼
- 108 蛋包饭
- 109 培根芦笋鸡蛋包114
- 110 海鲜咖喱烩蛋包
- 113 西式炒饭鸡蛋包
- 经典蛋点心
- 114鸡蛋烤布丁

<<最爱蛋料理>>

- 114鸡蛋冻布丁
- 115 蛋塔
- 115 培根蔬菜咸蛋塔
- 116 蛋奶酥
- 116 蛋白椰丝球
- 117 微波杯装蛋糕
- 117 酒酿蛋
- 118 甘薯布丁
- 119 鸡汁米布丁
- 120 中式蛋塔
- 121 菠菜咸蛋塔
- 122 蒸鸡蛋糕
- 123 焦糖布丁
- 蛋的趣味妙用

<<最爱蛋料理>>

章节摘录

版权页： 插图： 材料：鸡蛋6个、梅花肉200克 葱3根（切段） 调味料：色拉油少许 柴鱼酱油1杯、味淋1/2杯 米酒1/2杯、糖1大匙 鸡蛋放入锅中，加入冷水至盖过蛋，以中火煮开后改小火煮5—7分钟，取出泡冷水后剥去外壳，即为水煮蛋，在表面划刻痕（看得见的刻痕即可）。

也可将水煮蛋放在关东煮高汤内炖煮，即是另一款白式风味卤蛋。

卤蛋时不用盖锅盖，因温度不好控制，汤汁易滚沸，卤蛋会变硬，且也无须翻动，只要浸泡，即可卤出透味卤蛋。

1.梅花肉洗净，切块状。

锅中放入油烧热，再放入梅花肉，以小火略将肉表面煎至微焦状。

2.放入葱段，也以小火略煎成微焦金黄。

3.再加入柴鱼酱油、味淋、米酒、糖及水煮蛋，与可淹过食材的水，以中火煮开，再转小火煮50分钟即可。

<<最爱蛋料理>>

编辑推荐

<<最爱蛋料理>>

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>