第一图书网, tushu007.com

<<天府坛子菜>>

图书基本信息

书名：<<天府坛子菜>>

13位ISBN编号：9787536453227

10位ISBN编号：7536453221

出版时间：2003-9-1

出版时间：四川科学技术出版社

作者：彭发元,潘胜林

页数：224

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

内容概要

《天府坛子菜》的主要特点：　一、泡菜类坛子菜，用熬制盐水，如花椒、干红辣椒、香料等入坛，再放原料入坛浸泡入味，风味脆酸咸。
取泡菜类坛子菜和其他原料结合烹制出的菜肴，独具特色和品味，如“泡椒香辣蟹”、“泡椒盆盆虾”。
二、干盐菜类坛子菜，是用腌制后脱水，晒干后入坛封口贮存，或原料经过发酵、拌味、装坛密封而制成，如豆腐乳、豆豉、干豉豆、干茄子等，是居家常备的烹饪原料，用以熟制的菜品深受人们的喜爱，如“芽菜干烧鱼”等。
三、用坛子为器具，煨制出不同风格和口味的菜品，如“坛子海参”、“坛子鸡”等。

第一图书网, tushu007.com

<<天府坛子菜>>

书籍目录

1.酥麻鱼拦泡青笋2.大头菜拦腰果3.泡青菜拌皮蛋4.干牛肉拌藠头5.泡白菜拦牦牛肉6.泡耳叶7.泡猪尾8.泡未鱼片9.泡太白凤爪10.糟辣是11.野椒泡蹄筋12.花椒泡凤翅13.香坛腰片14.落水风凤冠15.泡甜椒拌酥肉16.肚片拌泡黄瓜17.烤鸭拌泡黄瓜18.泡子姜鸭条19.泡芋子胖免丁20.鲜是泡椒21.大头菜免肉22.素排骨23.泡鲜笋拌火腿24.花椒猪手25.泡鲜笋拌火腿26.萝卡干拌花仁27.甜蒜免丁28.拌三丁29.马齿苋拌泡鲜鱿30.泡芹鳝鱼31.鲜贝拌酸笋32.甜椒鸭掌 33.泡萝卜鸭肠34.泡儿菜拌金钩……

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