第一图书网, tushu007.com

<<家常饭菜360>>

图书基本信息

书名：<<家常饭菜360>>

13位ISBN编号：9787537713030

10位ISBN编号：7537713030

出版时间：2000-10

出版时间：山西科学技术出版社

作者：永乐

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

饭类；蒸制类；水晶五仁包；蛋黄麻茸包；艾窝窝；三丁包子；珍珠圆子；翡翠烧麦；素烧麦；羊肉蒸饺；八宝馒头；开花馒头；蝴蝶夹沙卷；茄汁花卷；菊花卷；奶糖水晶包；豌豆包；鲜肉酥包；花馅素包；羊肉烧麦；糯米烧麦；火腿冬瓜饺；南瓜蒸饺；肉丁馒头；百果花馒；三色花蕊卷；薄荷四眼卷；三丝卷；麻酱如意卷；鸡丝卷；千层葱油卷；什锦蜂糕；猪油马拉糕；白糖伦教糕；大笼糕；马蹄糕；南瓜糯米糕团等。

章节摘录

3．面条投入开水锅内煮熟捞出，分放在2—3个碗内（每碗盛半碗面条），然后浇入炝锅浆水汤，再滴入少许辣椒油即可。
4．如是食素者，可不放猪肉丝。
素浆水面如在夏季食用，可将面条过凉水，浇凉汤。
吃凉浆水面，可去暑解饥渴，是夏季家常风味凉面之一。
特点浓香扑鼻，利口爽神。
干南臊子面原料面条750克（合干面粉500克），猪肥瘦肉300克，葱、姜、蒜、酱油、精盐、白糖、胡椒粉、麻酱、料酒、辣椒油、花椒面、味精、香油各少许，猪油75克。
制法1．肥瘦猪肉分别切成黄豆大的丁。
葱、姜切成末。
蒜捣成泥，用少许凉开水和香油调成汁（保持色白不变），麻酱用香油调稀。
2．锅烧热注入猪油，油热时投入猪肉丁和葱、姜炒散，加入料酒，炒到水分已干时，加入精盐、酱油、白糖、胡椒粉，再炒均匀成肉臊子。
3．取10个小碗，每个碗内放葱、蒜、酱油、麻酱、辣椒油、花椒面、味精。
4．锅上火加水烧开，下入面条煮熟，分捞在装有调味汁的l0个碗内，浇上肉臊子即可。
特点味浓厚，面软滑。
[注]面条要细而薄，最好是手工擀制。
家常臊子面原料面条750克（合干面粉500克），猪肉（肥三瘦七）250克，冬笋100克，川冬菜50克，鸡蛋3个，芹菜心100克，鸡汤1000克（无鸡汤用肉汤或开水），葱、姜、酱油、精盐、料酒、味精、胡椒粉、豆瓣酱各少许，湿淀粉50克，猪油75克。
制法1．猪肉剁成末；冬笋切成末；冬菜洗净，撕去根部老皮剁成细末；鸡蛋磕入碗中打散；芹菜去叶略氽，切成小豆大的粒；葱切成葱花；姜切成末。
2．锅上火烧热注入猪油，油热时下肉末、葱花、姜末炒散（切忌成团），加入豆瓣酱炒酥，下冬笋、冬菜、料酒、精盐、酱油、汤、胡椒粉、味精，烧开后撇去沫子，勾稀芡，倒入鸡蛋液成臊子汁，移小火保持温度不减。
3．锅上火加水烧开，下入面条煮熟，分捞在10个小碗内，撒上芹菜粒搅匀，再浇上臊子即可。
特点面条软滑，臊子香味浓郁，汤鲜微辣。
红汤面原料面条750克（合干面粉500克），猪肉200克（肥少瘦多），水发口蘑（或鲜蘑）50克，熟火腿50克，鸡汤（或肉汤、水）1500克，冬笋100克，鸡蛋1个，水发海米50克，葱、姜、精盐、料酒、味精、胡椒粉、酱油各少许，猪油50克。
制法1．猪肉切成1．5厘米见方的薄片；口蘑切成薄片，仍用原水泡上；火腿、冬笋切成同猪肉一样的片，鸡蛋磕入碗中打散，摊成蛋皮切成同猪肉一样大小的片；葱、姜拍破。
2．锅烧热注入猪油，待油热后投入肉片、葱、姜煸炒，炒散炒熟后加入酱油、精盐、料酒、汤、口蘑（连泡的水）、海米、火腿、冬笋、胡椒粉调呈红色，烧开撇去沫子，用小火*到肉片烂时加入味精，保持微开。
3．锅上火加水烧开，下入面条煮熟，分捞在10个小碗内，浇入*好的红汤臊子（拣去葱、姜）即可。
特点面条软滑，汤鲜味美。
清汤鱼面原料活鱼（可用草鱼）肉200克，面粉200克，干淀粉100克，豆苗100克，熟火腿（瘦肉）50克，鸡蛋1个，葱、姜、精盐、料酒、胡椒粉、味精各少许。
制法1．鱼肉用刀背砸成细泥，挑去筋，再用刀剁一遍；豆苗洗净，切成小段；火腿切成细丝；葱、姜拍破、用100克清汤（或水）泡上。
2．面粉、淀粉（擀细过箩）掺在一起，用鱼泥、鸡蛋、葱姜水（根据面粉的需水量而定）和成面团，反复揉搓，用布盖上饧一会，擀成韭菜叶宽的面条。
3．锅上火加水（最好是吊制的清汤），下入精盐、料酒、胡椒粉、味精调好味，同时烧开水下入面条煮熟，投入豆苗，随即连汤分盛在10个碗内，撒上火腿丝即可。

第一图书网, tushu007.com

特点鲜、嫩、软、滑，营养丰富。
[注]1．擀面时可用淀粉作面扑，否则不滑。
2．如改用鸡泥和面，即称“鸡面”。
……

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