

<<家常熏卤酱菜>>

图书基本信息

书名：<<家常熏卤酱菜>>

13位ISBN编号：9787538437621

10位ISBN编号：7538437622

出版时间：2008-5

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：张奔腾 编

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>

<<家常熏卤酱菜>>

内容概要

熏、卤、酱、烤是具有中国特色的烹调技法，其最大的优点在于冷热皆宜，既可以当作主菜，也可作为佐酒佳肴，而且不分季节，携带方便，保质期长，年节必备。

因此，赢得了人们广泛的欢迎。

本书将熏、卤、酱、烤的烹调知识、操作程序、技术要领，均加以详细的叙述。并按其技法推荐了200余款经典菜例，图文并茂，深入浅出，既有传统名食，又不乏时尚美馐，另配以“烹调小诀窍”，用最直接的方式去表达厨艺，上所有烹饪爱好者都能卷袖下厨小试，做出原汁原味的家常好菜。

<<家常熏卤酱菜>>

作者简介

张奔腾，中国烹饪大师、饭店与餐饮业国家一级评委、中国管理科学研究院高级研究员。1987年起曾参与和主编《中式烹调师》、《新派辽菜》、《创新东北菜》、《北方家常菜谱》、《辽东红楼宴》、《酱料五味坊》、《清真美味365》、《家常食疗菜典》、《快乐厨房》、《生鲜超市家

<<家常熏卤酱菜>>

书籍目录

酱、卤料包探秘 熏的烹调技法 酱的烹调技术烧烤技法及调味熏菜 禽蛋类 熏仔鸡 生熏仔
 鸡 茶叶熏鸡 松花熏鸡腿 烟熏火鸡腿 香熏鸡胗 生熏凤冠 熏拌鸭肠熏鸽蛋 香熏
 鸽蛋 畜肉类 五香糖熏兔肉茶熏猪脚 松子熏肉 香熏猪手 烟熏脆耳 香熏寸骨 香
 熏牛骨髓 五香熏驴肉 烟熏鹿肉 水产类 烟熏黄鱼 生熏大黄鱼 香茶熏鱼 香熏鲫鱼
 五香熏马哈鱼 生熏鲑鱼 烟熏鲟鱼 脆梅熏河鳗 香熏鸦片鱼 生熏带鱼 生熏黄蚬子
 香熏大海虾卤菜 蔬菜·豆制品类 卤豆腐 卤素油鸡 卤水素鸡 卤兰花干 卤豆腐
 干 香糟竹笋尖 五香干子 五香花生 卤蚕豆粒 酸辣卤菜卷 腐乳卤春笋 豉油卤杭椒
 禽蛋类 香糟凉味鸡 酒醉仔鸡糟香鸡 乡下卤土鸡 糟鸡酱油卤鸡 卤仔鸡 葱油
 卤鸡盐水鸡翅 煨卤鸡三宝 白云凤爪 卤鸡胗 糟鸡蛋 茶叶蛋 五香盐茶鸡蛋 苏州
 卤鸭 杭州卤鸭 秘制香鸭 南京盐水鸭 卤鸭片 鱼香鸭方 酒卤鸭 卤鸭肝 盐水鸭
 肝 老卤鸭脯 酒糟鸭舌 糟鸭舌 香卤鸭掌 香卤鸭舌 吴王贡鹅 潮汕卤鹅 卤鹅
 翅 卤水翅掌 五香卤斑鸠 香茶乳鸽 卤鸽翅 畜肉类 手撕兔 亳州卤兔 茶香狗肉
 卤猪头肉 糟扣肉 竹竿晾卤肉 香糟猪肘 卤猪肘 卤水大肠 卤猪蹄 糟猪爪 黄
 金猪脚 卤水扎蹄 赛熊掌 金花老肝 糟煎肚片 松子卤肚 香卤猪腰 卤猪尾 卤
 牛肉 卤牛腱 汾香牛肉 卤水牛腩 糟卤牛蹄筋 卤水金钱肚 卤牛鞭 卤汁东山羊
 卤羊蹄 特色羊排 老卤凤眼肝 特色羊腿 水产类 香糟鱼脯 卤汁鱼片 鲟鱼糟肚
 蒸糟鱼糟鱼 黄湖卤鲜鱼 盐卤虾爬子 卤水墨鱼 五香大墨鱼 老醋卤三鲜 姜汁海蜇卷
 酒醉基围虾 家常卤虾 盐水卤虾 生卤青虾 卤虾片 卤烧小龙虾 酒醉河蟹 生
 卤河蟹 红酒螺片 生卤海螺 酱菜 蔬菜·豆制品·食用菌类 酱煨香菇 酱汁春笋 酱香
 腰豆 酱萝卜 酱豆腐干 禽蛋类 五香酱鸡 酱仔鸡 酱鸡腿 酱鸡杂 五香凤爪
 五香鸡蛋 酱香全鸭 五香酱鸭 杭州酱鸭 酱煨鸭下巴 红曲酱鸭 六安酱鸭 香辣鸭
 血 酱乳鸽 畜肉类 咖喱野兔 酱香猪肉 酱猪头肉 酱骨小龙虾 酱汁肘子 千层脆
 耳 酱里脊 酱香肉皮 酱香猪尾 酱香猪心 酱香大肠 酱香猪肚 五香鹿肉 五香酱
 牛肉 酱香牛筋 五香牛腱子 家常酱牛腱 酱牛蹄筋 五香牛套肠 五香明睛 五香酱
 羊蹄 酱汁羊脖 酱香羊腱骨 水产类 酱煨海参 豉椒酱甲鱼 酱香螃蟹 酱汁海螺
 XO酱鲜贝 酱墨鱼仔 香豉酱牛蛙烧烤 禽蛋类 烤小雏鸡 烤鸡翅 烤鸭 畜肉类
 串烤五香肉 烤云腿 烤网油签 土耳其烤肉 炭烤牛扒 烤牛肉脯 白酒烤羊肉 烤羊
 腿 孜然烤野兔 李神仙烤兔 水产类 烧鱼串 酒香烤鳊鱼 烤花揽鳊鱼 炭烤钱塘参鱼
 酥烤泥鳅 熏烤河鳗 烤比目鱼 香烤银鳕鱼 酱味烤海鱼 烤鱿鱼 孜然烤鲜鱿 烤
 海蚌 香烤海螺 烤蛭子

<<家常熏卤酱菜>>

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>