第一图书网, tushu007.com

<<精选详解家常面点>>

图书基本信息

书名：<<精选详解家常面点>>

13位ISBN编号：9787538450811

10位ISBN编号：7538450815

出版时间：2012-1

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：休闲生活编委会

页数：192

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

<<精选详解家常面点>>

内容概要

《精选详解菜谱系列：精选详解家常面点》中的450种面点一学就会，450种美味任意品尝。
原来营养与美味一直都掌握在自己的手里。
高手厨师的多年经验总结让您尽情享受烹饪的喜悦。
一手精湛的厨艺等你来学！

第一图书网, tushu007.com

<<精选详解家常面点>>

书籍目录

面条类
面条基本做法
炒面
辣子鸡块面
牛肉软炒面
爆炒面
火腿肠炒面
牛肉炒面
奶香空心面
蘑菇牛肉炒面
孜然洋葱炒面
鸡丝木耳炒面
什果炒面
腊肉洋葱炒面片
松仁炒面丁
炸面
虾仁生炒面
炒肉丝面
香辣狗肉面
什锦软炒面
青椒生炒面
爆炒双色面丁
香肉时蔬面
莲子菠萝面丁
牛肉烧面片
炒面
金牌意大利面
炒河粉
西蓝花意大利面
大酱辣面
意大利炒面
美味炒面
鱼肉炒面丁
热拌面
茄汁牛肉面
臊子面
番茄沙拉拌蔬菜面
咖喱牛肉拌面
油泼面
三菇拌伊面
麻香什锦拌面
盖浇面
三鲜炸酱面
豆腐炸酱面
肉末打卤面

第一图书网, tushu007.com

拨鱼面
两吃拌面
虾仁酱香面
番茄酱意大利面
沙拉通心粉
春川拌面
什锦面
凉面
卤味凉拌面
酸辣凉捞面
番茄蘑菇凉面
四味凉面
麻香凉捞面
麻酱凉面
韩式咖喱冷面
黄瓜鸡丝凉面
朝鲜冷面
酸辣凉面
葱油凉面
蒸拌凉面
五色拌面
日式荞麦面线
全州拌面
素拌凉面
凉拌面
怪味凉拌面
汤面
担担面
传统大肉面
手擀面
烂锅面
扯面
珍珠面
红烧牛肉面
糊涂面
三鲜疙瘩汤
红油肉末面
羊肉卤黑米面条
三色鱼丸面
鸡丝炝锅面
牛肉炝锅面
鸡肉萝卜热汤面
鹿茸鸡丝汤面
滋补片汤
三丝汤面
海带肉丝面
菠菜汤面

第一图书网, tushu007.com

蓝花卤面
狗肉汤面
八鲜面
牛柳酸辣面
马哈鱼肉面
银丝面
糖醋宽心面
咖喱牛肉面
甜水面
蒸面条
茄汁海鲜面
牛肉汤面
鱼丸清汤面
懒人面
三丝卤面
五彩珍珠汤
蛋花番茄面
刀削面
蘑菇鸡丝面
三鲜汤面
鱼汤小刀面
豆角面
蘑菇虾仁羹面
排骨宽心面
陕西猫耳面
香菇酱肉面
什锦鸡蛋面
酸辣三丝面
虾仁伊府面
菇蕈龙须面
蘑菇鸡蛋拌面
排骨汤面
时蔬酱汤面
羊肉烩面
肉丝香菇面
京都排骨面
海鲜时蔬面
洋葱羊肉面
玉米汤面
饼类
饼基本做法
……
中式点心类
西式点心类

章节摘录

版权页： 插图： 爆炒双色面丁 烹调时间 20分钟 [材料]中筋面粉200克，鸡蛋3个，熟火腿、蒜薹各30克，核桃仁25克。
精盐1／2小匙，味精1／5小匙，白糖1／2小匙，葱末、姜末、蒜末各10克，湿淀粉8克，鲜汤100克，香油10克，植物油30克。
制作方法 ①鸡蛋清、鸡蛋黄分别磕入两个容器内搅散。
熟火腿、蒜薹、核桃仁均切成丁。
②蛋黄液与蛋清液各加入精盐1／4小匙，分别与100克面粉混合，揉成面团略饧。
③两种面团分别擀成1厘米厚的大片，再切成丁，入沸水锅内煮熟捞出，投凉，沥去水。
④锅内加植物油烧热，下入葱末、姜末、蒜末炝香，放入蒜薹丁、核桃仁丁略炒。
⑤下入鲜汤、火腿丁、面丁、余下的精盐和白糖烧透至熟，加入味精，用湿淀粉勾芡，淋入香油，出锅装入盘内即成。
青椒生炒面 烹调时间 15分钟 [材料]刀切面条200克，水发鱿鱼、干虾仁、青椒各50克。
葱末、姜末、料酒、酱油各10克，精盐3克，鸡精l小匙，胡椒粉0.5克，植物油110克。
制作方法 ①干虾仁用温水200克泡至回软；鱿鱼洗净，切成丝；青椒洗净，切成丝。
②锅内加油30克烧热，下入葱末、姜末炒香，下入鱿鱼丝煸炒，烹入料酒、酱油，下入虾仁及泡虾仁的原汁、青椒丝、精盐烧开，出锅装入容器内。
③锅内加油50克烧热，刀切面条抖散，下入锅内，煎至底面微黄，翻匀。
④加入余下的植物油继续煎至两面呈微黄色时，倒入炒好的菜及汤汁炒匀，盖上盖，用小火焖至汤汁将尽时，用筷子将面条抖散，加入鸡精、胡椒粉翻匀，出锅装盘即可。

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