

<<大众美食馆·掌中宝口袋菜谱>>

图书基本信息

书名：<<大众美食馆·掌中宝口袋菜谱>>

13位ISBN编号：9787538452006

10位ISBN编号：7538452001

出版时间：2011-6

出版时间：夏金龙 吉林出版集团,吉林科学技术出版社 (2011-06出版)

作者：夏金龙 编

页数：80

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

熏、卤、酱的烹调方法是家庭厨房中较常用的烹调方法，而且可操作性强，较适用于肉、禽、蛋、豆制品等的烹调，成菜滋味隽永，鲜香醇厚，既可热吃，又可冷食，既可作为喜庆筵席的冷拼，也可作为日常餐桌的小菜，而且食用方便，便于携带。

《掌中宝口袋菜谱·大众美食馆：家常熏卤酱菜》共精选300款营养丰富、搭配合理、口味变化多端、制作方法简便，且色美味醇、芳香可口、回味无穷，非常适合广大家庭学习制作的美味家常熏、卤、酱菜，其中有久负盛名的传统菜，也有流传广泛的创新菜，且南北东西风味兼顾，并以简洁的文字、生动的笔法，对每款菜肴的用料配比、制作方法、器皿的搭配、花色的点缀以及个别菜肴的上桌注意事项、品尝注意事项等，均做了具体的说明和阐述。

《掌中宝口袋菜谱·大众美食馆：家常熏卤酱菜》不仅适合广大家庭学习制作，而且是各种厨师培训班、烹饪学校难得的教学参考书，也适合机关、企事业单位及大中专院校、中小学校、幼儿园的食堂参考使用。

书籍目录

Part1 蔬菜食用菌 姜汁豇豆 辣白菜 酸辣白菜 酸辣泡菜 花生黄瓜丁 五味黄瓜 卤菜卷 鲍汁扣花菇 辣油瓜皮 酱香暖豆 咖喱菜花 美极尖椒圈 酱味香菇 鲜香小萝卜 香糟笋尖 甜酱茄子 橙汁南瓜 双色木耳 糖蒜 酸辣萝卜卷 油辣佛手笋 Part2 畜肉 葱香大肠 酱香肘子 酱卤猪蹄 烟熏脆耳 荷包肚 蛋黄猪肚 家常酱牛腱 东坡肘子 孜然兔腿 卤水金钱肚 过桥子排 猪四宝 糖熏兔肉 酱味牛筋 蒜泥羊排 五香牛腱 香糟猪肘 香薰寸骨 酱香大肠 蛋皮牛肉卷 干层脆耳 香熏猪手 酱香牛肉 五香熏驴肉 酱焖羊里脊 麻辣肘花 五香酱猪肉 酱焖牛蹄筋 麻香牛腱 糖醋排骨 红油猪舌 生酱羊肉 茶香猪心 京葱耳丝 麻辣凤眼肝 黄酱肉皮 椒油猪腰片 酥香酱羊腿 熏烤羊腿 酱香羊排 香卤猪腰 熏烤兔 Part3 禽蛋豆制品 香熏鹌鹑蛋 盐水鸡 烤小雏鸡 盐水鸭肝 酱香子鸡 椒麻鸡 酱鸡腿 啤酒鸡卷 葱油卤鸡 熏拌鸭肠 蒜香子鸡 茶香子鸡 白云凤爪 卤香鸡爪 麻辣鸡腿 松花熏鸡腿 蛋黄鸡腿卷 蚝油凤爪 五香凤爪 蛋黄鸭卷 红酒凤翅 酱焖鸡翅 香卤鸭舌 酱卤鸭 酱爆鸡丁 盐水鸭胗 酒糟鸭信 Part4 水产品 豉椒酱甲鱼 豆酱鲤鱼 姜汁螺片 酒醉河蟹 红酒螺片 高山茶香虾 酱汁海螺 生熏花蛤 脆梅熏河鳗 生熏带鱼 酱烧鲈鱼 冰花姜汁蟹 盐卤虾爬子 酱汁焖黄鱼 香熏大海虾 酱香海参 干香鳗鱼 辣味田螺 豆酱牡蛎 香豉酱牛蛙 酱香螃蟹 酱味泥鳅 茶香墨鱼丸 酱墨鱼仔

章节摘录

版权页： 插图：

编辑推荐

《家常熏卤酱菜》介绍详细，有利于自己在家学习制作熏卤酱菜，也为厨师专业的学生提供了练习素材，是一本内容全面的熏卤酱菜用书。

制作步骤介绍详细，让读者一目了然，相信细心的你会烹饪出美味的酱菜。

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>