

<<风味豆腐60种>>

图书基本信息

书名：<<风味豆腐60种>>

13位ISBN编号：9787538834239

10位ISBN编号：7538834230

出版时间：1999-6

出版时间：黑龙江科学技术出版社

作者：曹立滨，滕得山，刘增滨 著

页数：60

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>

## <<风味豆腐60种>>

### 前言

豆腐的营养价值很高，被誉为“植物牛奶”，它含有丰富的蛋白质、碳水化合物、脂肪、丰富的矿物质及多种维生素，常吃豆腐可益气和，清热解毒，降低胆固醇，延缓血管硬化。

豆腐既营养丰富又物美价廉，早已成为千家万户喜欢的食品。

一般豆腐菜肴烹调方法及造型比较简单，品种过于单调。

为了丰富人民的日常饮食生活，作者根据多年的烹调经验，并参考了有关资料，收集编写了豆腐菜肴60种，分别介绍以水豆腐、干豆腐、日式豆腐、内脂豆腐（豆花）等为原料的豆腐菜肴的制作方法、要点与特点。

书中每道菜的制作工序都配有示意图，通俗易懂，既适合家庭使用，也可供餐饮业及烹饪爱好者参考。

## <<风味豆腐60种>>

### 内容概要

一般豆腐菜肴烹调方法及造形比较简单，品种过于单调。为了丰富人民的日常饮食生活，作者根据多年的烹调经验，并参考了有关资料，收集编写了豆腐菜肴60种，分别介绍以水豆腐、干豆腐、日式豆腐、内脂豆腐（豆花）等为原料的豆腐菜肴的制作方法、要点与特点。书中每道菜的制作工序都配有示意图，通俗易懂，既适合家庭使用，也可供餐饮业及烹饪爱好者参考。

<<风味豆腐60种>>

书籍目录

1 孔雀豆腐2 松塌豆腐3 宫保豆腐丁4 双色葡萄豆腐5 寿桃豆腐6 葵花豆腐7 芝麻豆腐饼8 葱油酿豆腐9 脆香豆腐10 八宝豆腐11 酱烧豆腐12 珊瑚豆腐13 茄汁酿豆腐14 锅煽豆腐15 椰奶豆腐16 萝卜戏玉兔17 金钱吐司豆腐18 绣球豆腐19 香元豆腐20 灯笼豆腐21 串炸豆腐22 贴五彩豆腐23 干烧豆腐24 南淋豆腐25 家常豆腐26 鲫鱼扒豆腐27 油焖五香豆腐28 柱侯烧酿豆腐29 炖肉豆腐煲30 关东大炖菜31 烟香豆卷32 酱松花豆卷33 炆干豆腐丝34 脆炸豆卷35 秋菊豆腐36 熏香素鸡37 红油干豆腐38 红烧素鸡39 扒老汤豆腐40 拔丝豆卷41 凉拌日式豆腐42 茄汁日式豆腐43 腰果豆腐44 红烧日式豆腐45 香酥豆腐排46 三色豆腐47 鱼香日式豆腐48 糖醋日式豆腐49 金银豆腐50 芙蓉豆腐51 皮蛋豆花52 香椿豆花53 豆花菜胆54 酱炖豆花鲫鱼55 三鲜豆花56 豆花香辣肥肠57 什锦豆花58 里脊豆花59 水煮豆花肉片60 浇汁豆花

## <<风味豆腐60种>>

### 章节摘录

主料：豆腐500克。

配料：鸡茸50克，肥肉茸25克，火腿50克，红苹果1个，蛋清1个，红樱桃13个，淀粉25克，色拉油1000克（耗75克），洋葱50克。

调料：碘盐6克，味精4克，酱油8克，香油5克，咖喱粉10克，香菜叶10片。

制作：（1）将豆腐150克制成豆腐泥，加鸡茸、肥肉茸、蛋清、盐、味精等搅均匀，抹在羹匙上，依此方法做10个，用红樱桃，香菜点缀，上屉蒸6分钟，取出做孔雀羽翎用。

（2）豆腐100克切成丁，加盐、酱油、味精腌渍入味，洋葱切丁，火腿切丁，用10个牙签分别穿好，用六七成热油炸好备用。

（3）豆腐250克切1.5厘米见方的丁。勺内放油烧七八成热，放入豆腐丁炸呈金黄色倒出沥油，勺内留余油，放入咖喱粉略炒，放入洋葱丁、豆腐丁、盐、味精等烧开，用少许淀粉勾芡，淋入香油即为咖喱豆腐。

（4）用红苹果分别做孔雀头和翅膀，樱桃3个做冠，咖喱豆腐做孔雀身，串炸豆腐摆四周，再把蒸好的孔雀羽翎摆在最外层。

（5）勺内放水75克，加盐、味精烧开，用淀粉勾芡，淋明油后，浇在孔雀羽翎上即好。

<<风味豆腐60种>>

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>