第一图书网, tushu007.com

<<巧手小菜>>

图书基本信息

书名：<<巧手小菜>>

13位ISBN编号：9787543669017

10位ISBN编号：7543669013

出版时间：2011-1

出版时间：美食生活工作室 青岛出版社 (2011-01出版)

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

<<巧手小菜>>

书籍目录

1小菜巧制作 小菜吃出好滋味 如何调制卤水 凉拌小菜常用料汁 酱制小菜的特点及与卤制的区别 小炒的制作技巧 2卤制小菜 制作卤菜的注意事项 卤水藕 卤海带 糟卤绿豆芽 卤水豆腐 卤豆腐皮 香卤豆干 五香豆腐干 香卤素鸡串 卤水花生米 美味卤水锅 卤水饺 卤水花腩 卤味猪腱 虎皮风味肘 东北卤猪手 金牌脆猪手 卤水蹄筋 香卤猪耳 卤水猪尾 三杯猪尾 卤味猪舌 卤猪肝 风味盐水猪肝 糟卤肚尖 卤水猪肚 卤猪大肠 酱卤花肠 卤水大肠 卤猪心 卤水牛展 卤水牛舌 卤味牛筋 卤水金钱肚 熏卤兔腿 茶香鸡 麻香鸡 卤鸡腿 盐水黄鸡腿 卤水鸡翅 橙香卤水鸡翅 蜜香凤爪 香卤鸡心花 卤水鸡蛋 卤鸭 卤鸭翼 风干鸭脖 麻辣鸭脖 卤水鸭胗 卤鸭肠 麻辣鸭肠 香糟鸭下巴 卤水鸭舌 卤水鸭肚 卤水鹅头 卤水鹅掌 五香鹅肠 卤水鹅肫 卤水乳鸽 糟香小黄花鱼 糟香带鱼 日式卤墨鱼 卤水鱿鱼 糟香八带 3拌制小菜 小菜的拌制要点 珊瑚白菜 爽口泡菜 四川泡菜 炝拌小油菜 生拌油麦菜 菠菜拌粉丝 姜汁茼蒿梗 凉拌苏子叶 拌黄花菜 清口薄荷 花生酱海蓬菜 蒜泥山菜 海米西芹 老醋拌苦菊 蜂蜜凉瓜 冬瓜柠檬片 柠檬瓜条 黄瓜拌粉皮 爽口瓜条 老虎菜 糖醋心里美 家常拌胡萝卜 蒜泥茄子 糖拌西红柿 炝拌土豆丝 美极莲藕 拌三丝 果味荸荠 芥末金针菇 麻辣笋 生拌莴笋 清拌芦笋 冰镇三宝 小米辣泡蒜薹 香菜拌辣椒 什锦小菜 酸辣粉 老醋木耳 凤梨银耳 凉拌豇豆 麻汁荷兰豆 香椿拌豆腐 皮蛋豆腐 下酒小菜 家乡小拌 凉拌海带结 果蔬综合沙拉 蜂蜜鲜桃 凉拌百合蜜汁苹果 蒜泥拌白肉 腱子蜇头 椒麻猪肝 猪皮芝麻冻 风干牛肉 麻辣牛百叶 拌羊杂 蒜蓉鸡 泡椒鸡爪 山椒泡鸡胗 乡村拌银鱼 尖椒虾皮 老厨八带鱼 苹果味鱿鱼丝 4酱制小菜 酱出好菜的秘诀 酱韭菜 酱肉蒸蛋 酱猪蹄 酱蘑菇筋 酱猪耳卷 酱卤花肠 陈皮酱牛肉 酱牛蹄 酱羊排 酱驴肉 酱兔腿 酱鹿肉 酱鸡架 海肠酱鸭丁 酱鸭腿 酱鸭舌 咖喱酱乳鸽 酱带鱼 五香酱熏鱼 酱八带 …… 5炒制小菜 爱心小贴士

章节摘录

版权页： 插图： 辣炒白菜 原料 白菜400克，彩尖椒75克 调料 色拉油、盐、味精、葱、姜、蒜、红川椒、花椒各适量 制作方法 1.将白菜择洗干净，改刀切片。
彩尖椒洗净，切片。
2.净锅上火，加水烧沸，下入白菜氽水，捞起备用。
3.炒锅上火，倒入色拉油烧热。
下红川椒、葱、姜、蒜、花椒爆香，倒入白菜略炒，调入盐、味精，翻炒均匀后装盘，撒入尖椒片即可。
原料 油菜400克，水发冬菇50克，冬笋50克 调料 花生油、酱油、白糖、盐、味精、葱末、姜末、香油各适量 制作方法 1.油菜洗净，切成片，入沸水中稍焯。
捞出过凉，沥干。
2.冬菇洗净，一切两半。
笋切成薄片。
3.锅中加油烧热，放入葱姜末爆锅，加入冬菇、冬笋稍炒，放入油菜、酱油、白糖、盐、味精翻炒均匀，淋上香油即成。
炒三珍 原料 韭菜200克，水发木耳50克，白萝卜100克 调料 色拉油、盐、味精、姜丝、酱油、香油各适量 制作方法 1.将所有原料洗净。
韭菜择净，切段。
水发木耳、白萝卜均切成丝备用。
2.净锅上火，倒入色拉油烧热，下姜丝爆香，放入白萝卜煸炒至八成熟。
放入木耳、韭菜，调入酱油、盐、味精翻炒至成熟，淋香油，装盘即可。

编辑推荐

《巧手小菜》由青岛出版社出版。

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