

<<凉拌卤酱腌泡菜>>

图书基本信息

书名：<<凉拌卤酱腌泡菜>>

13位ISBN编号：9787543674646

10位ISBN编号：7543674645

出版时间：2011-9

出版时间：青岛

作者：美食生活工作室 编

页数：224

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>

## <<凉拌卤酱腌泡菜>>

### 内容概要

凉拌菜——生切凉拌最简单，咸辣酸甜滋味全

各种小菜中，以凉拌菜最为常见。

凉拌菜大多不需加热或仅需快速焯水后即可进行拌制，所用调料也大多种类很少且很常见，费时不多、操作极其简单。

卤酱菜——醇厚香浓最可口，卤酱锅内荟珍馐

卤酱菜取材方便，原料广泛，只要将卤酱汁调好，再放入原料烧煮至熟即可食用，喜欢吃什么就煮什么，轻松满足不同的口味需求，醇厚宜人，润而不腻。

腌泡菜——味道进到最深层，开胃下饭全靠它

腌泡菜所用原料多为可生食的素菜，加上简单的几味调料，浸泡几个小时至几天，使调料的味充分进入到原料中，就可以吃了，清爽开胃，可口下饭。

## <<凉拌卤酱腌泡菜>>

### 书籍目录

#### 1 清爽凉拌菜

凉拌菜的分类

调制凉拌菜6要点

精彩链接：调制凉菜小窍门

哪些蔬菜适合制作凉拌菜？

凉拌菜的常用刀法有哪些？

调好味是调制凉菜的关键

凉拌菜调味小技巧

精彩链接：制作凉拌菜常用的调料

凉拌好菜的秘诀——味汁的调制

一步一步教您做

精彩链接：生吃蔬菜的保健功效

#### 蔬菜类

椒油炆茭白

凉拌茭白丝

葱油茭白

胡萝卜拌茭白

红油冬笋

麻辣笋

番茄块拌芦荟

盐水花生芦荟

蜜糖仙人掌

生拌仙人掌

番茄仙人掌

糖醋芦笋片

香辣莴笋

油吃麻辣莴笋

糖醋笋条

生拌莴笋

椒油炆黄瓜

.....

#### 2 醇香卤酱菜

#### 3 几味腌泡菜

<<凉拌卤酱腌泡菜>>

章节摘录

版权页：插图：

<<凉拌卤酱腌泡菜>>

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>