第一图书网, tushu007.com

<<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

第一图书网, 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，使调料的味道充分进入到原料中，就可以吃了，清爽开胃，可口下饭。

第一图书网, tushu007.com

<<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
　椒油炝茭白
　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
　椒油炝黄瓜
　……
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：

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