第一图书网, tushu007.com

<<边学边做系列>>

图书基本信息

书名：<<边学边做系列>>

13位ISBN编号：9787543676879

10位ISBN编号：7543676877

出版时间：2011-12

出版时间：青岛出版社

作者：美食生活工作室

页数：70

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

内容概要

简单·易学·易做
讲解详细，步步分解，人人都会做
营养·美味·健康
科学配膳，口味多样，味道不一般

书籍目录

妙手制小菜
小菜吃出好滋味
如何调制卤水
制作卤菜的注意事项
酱制小菜的特点及与卤制的区别
酱出好菜的秘诀
凉拌小菜常用料汁
拌制小菜的要点
小炒的制作技巧
炒制小菜的妙招
卤酱小菜
茄汁卤黄豆
糟卤绿豆芽
卤水豆腐
卤豆腐皮
卤水花腩
香卤猪耳
卤水猪皮卷
卤猪心
干妈脆肚
卤猪肝
酱卤花肠
炝拌牛肉
翡翠凤爪
香卤鸡心花
卤鸭翼
卤鸭肠
卤水鹅头
五香鹅肠
卤水乳鸽
糟香小黄花鱼
卤水青虾
糟香八带
卤水鱿鱼
酱甜姜
美味酱排骨
酱猪耳
酱猪蹄
陈皮酱牛肉
手撕牛板筋
酱兔
酱兔腿
贵妃鸡翅
酱鸭舌
……

第一图书网, tushu007.com

拌制小菜
炒制小菜

章节摘录

版权页： 插图： 大家可以试着想象下面一幅场景：炎炎夏日，我们围坐在餐桌前，等待着主菜的上桌，为了打发这闲散无聊的时光，我们来一同品尝面前两三道清脆爽口的小菜，咬上一口，是不是有种“心凉脾透”的舒畅感觉呢？
也许小菜最初诞生的目的就是为了让客人在等待的时候不会觉得无聊，“无需等待”，更准确地说是“即取即食”，而且小菜的美味口感还有解馋的作用呢。
小菜食用起来的确非常方便，想吃的时候立马可以吃到，它虽然不是餐桌上的主角，却能为在座之人带来不一样的清凉感受，往往能起到“画龙点睛“的作用。
小菜包含两层意思：一是指份量，小菜通常制作精巧，份量并不多，让人在开胃的同时却意犹未尽；二是指简单，小菜并不像大餐中那些复杂的菜，不需要花太多时间去处理，制作方便，味道也好。
不论中、西方美食，小菜都不拘形式，就地取材，而且千变万化。
即使材料相同，味道也有可能大不一样，这也是小菜最吸引人的地方：以自己喜欢的方式创造出无限种可能。
小菜一般采用卤、拌、酱、炒等简单的烹调方法制成，所用食材多为绿叶蔬菜及各种肉类，制作时一定要注意卫生，刀具、砧板切生熟食要分开，防止交叉污染。
小菜中凉菜较多，制作时一定要将原料充分洗净。
另外，小菜的保存也十分重要。
希望您能够从本书中的各式小菜开始，逐渐认识不同的美味做法，利用四季不同的食材进行变化，根据自己的口味创作出属于自己的美味小菜。
02 如何调制卤水 原料：八角20克，桂皮30克，花椒10克，丁香5克，甘草15克，草果10克，罗汉果2个，南姜100克，香叶5克，香茅草5克，白胡椒20克，沙姜片20克，炸蒜头500克，冰糖150克，生抽1瓶，老抽300克，香莱150克，玫瑰露酒75克，鱼露200克，鸡粉250克，生油、盐各适量。
汤料：干贝500克，海米500克，猪骨头2500克，老鸡1只，带壳桂圆150克，猪肥肉膘250克，蒜薹、尖椒各适量。
做法：①老鸡洗净后从背部劈开，猪骨敲破后剁成大块，桂圆磕破外皮，干贝、海米洗净。
将上述原料倒入汤桶内，加入5000克清水，用大火烧开，撇去浮沫，转用小火熬成一锅原汤，倒入卤锅中，老鸡等捞出留用。
②卤水药材用汤料袋包好。
放入汤中，调入盐、料酒、鱼露、生抽、老抽等，上火熬煮约1小时至充分出味，调入鸡粉，即成卤水。
③将肥肉膘切片，蒜薹切节，尖椒掰开。
④锅烧热油，放入肥膘肉片煸干，放入蒜薹、尖椒炒香。
起锅倒入卤水锅中，即可卤制各类原料。

编辑推荐

《学做下饭小菜》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