第一图书网, tushu007.com

<<巧厨娘巧手凉拌菜>>

图书基本信息

书名：<<巧厨娘巧手凉拌菜>>

13位ISBN编号：9787543678385

10位ISBN编号：7543678381

出版时间：2012-1

出版时间：青岛

作者：美食生活工作室

页数：192

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

<<巧厨娘巧手凉拌菜>>

内容概要

《巧厨娘巧手凉拌菜》详细讲解了拌制凉菜的基础知识，收录了清爽蔬果、营养菌豆、喷香畜肉、美味禽蛋和鲜香水产等类别的美味菜品200款。
书中将每道菜品的难易度做了明确标识，并配有详细的分步图。
即使是新手，只要翻开《巧厨娘巧手凉拌菜》，也能做出一桌让全家人胃口大开的美味菜肴。

作者简介

美食生活工作室，是隶属于青岛出版集团美食部的美食创作团队，曾策划出版了《新编家常菜谱》《精选家常菜全集》等多部全国销售量排名第一的美食畅销书。

第一图书网, tushu007.com

<<巧厨娘巧手凉拌菜>>

书籍目录

PART01　爱心凉拌幸福全家
PART02　清爽蔬果
　白菜
　油菜
　生菜
　菠菜
　田七菜
　苏子叶
　芹菜
　苦菊
　油麦菜
　空心菜
　甘蓝
　香椿
　黄瓜
　苦瓜
　萝卜
　土豆
　山药
　……
PART03　营养菌豆
PART04　喷香畜肉
PART05　美味禽蛋
PART06　鲜香水产

章节摘录

版权页：插图：2.将卤水药材用汤料袋包裹，红曲米另取汤料袋包裹，放入锅内。
初次熬卤水时，应将卤水慢火细熬30分钟后再使用，这样香料的香味才能充分溶进卤水中。
做法：1.老鸡洗净后从背部劈开，猪骨敲破剁成大块，桂圆剥去外皮，干贝、海米洗净。
上述原料倒汤桶内，加5000克清水，大火烧开，撇去浮沫，转小火熬成原汤，倒入卤锅中，将老鸡等捞出留用。
2.卤水药材用汤料袋包好，放入汤中，调入盐、玫瑰露酒、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。
蒜墓切节，尖椒掰开。
锅烧热油，放入肥肉膘片煸干，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

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