

<<烧焖烩>>

图书基本信息

书名：<<烧焖烩>>

13位ISBN编号：9787546404752

10位ISBN编号：7546404754

出版时间：2011-8

出版时间：成都时代出版社

作者：阿文

页数：91

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>

<<烧焖烩>>

内容概要

烧、焖、烩是中国烹调技艺中最常用的烹调方法，也是广大家庭日常饮食中较常用的烹调方法，适用于制作各种不同原料的菜肴，其成菜色泽光亮，口味醇厚鲜香，最重要的是用这三种方法制做出来的菜肴更营养，所以深受人们的喜爱。

由阿文编著的《烧焖烩》图文并茂，以简洁的文字、形象的图片，对烧、焖、烩的烹调方法、用料选材、烹饪步骤及火候控制都做了详细的介绍，并精选150余例经典、最具代表性和深受民众喜爱的烧、焖、烩菜式作详尽的介绍，如红烧玉子豆腐、毛家红烧肉、客家焖猪肉、韩式铁板香焖鱼、杏香烩什锦、意式烩海鲜等，选材涵盖肉类、禽蛋、水产、蔬菜，可说是饕餮大餐。

<<烧焖烩>>

书籍目录

第一章 “烧”出香浓好味儿

一、烧法不同，滋味有别

二、香浓烧96例

素菜类

红烧玉子豆腐 / 明太子厚烧豆腐

彭公酱烧豆腐 / 竹荪烧豆腐

白糖烧板栗 / 京葱烧木耳

宫崎汁烧原条茄子 / 葡汁烧茄子

红烧冬瓜

猪肉类

红烧猪手

干野菌烧肉 / 红烧狮子头

板栗烧猪尾 / 慈姑烧肉

小葱烧咸肉 / 红烧排骨

腐竹烧肉 / 吊锅油豆腐烧排骨

红烧肉方 / 毛家红烧肉

红烧蹄髈 / 青豆红烧骨

萝卜干烧腩肉 / 糖醋排骨

山药烧腩肉 / 野山菌烧肉

油豆腐烧腊肉 / 野山笋烧腊肉

粽烧仔排 / 梅菜手口肉

烧排拼洋葱圈

牛肉类

香烧安格斯肉眼

土豆烧牛肉 / 黑胡椒烧牛肉

萝卜烧牛腩 / 烧野菌牛仔骨

澳门香烧牛肋骨 / 泰式红咖喱烧咸牛腩

玉米烧牛肚 / 蒜烧牛肚

葱烧牛筋 / 玉米烧牛尾

羊肉类

冬瓜烧羊排 / 伊面红烧羊肉

辣烧黄羊腿 / 五味烧羊蹄

红烧羊排 / 烧羊 / 小排

红烧东山羊一

禽蛋类

板栗烧鸡

东北烧鸡 / 芋儿烧鸡

香菇板栗烧鸡 / 红烧鸡块

啤酒烧鸡 / 香草干烧鸡脆骨

大蒜烧鸭 / 锅烧麻鸭

米豆腐烧鸭 / 魔芋烧鸭

泰式红咖喱烧鹅 / 咸菜烧鹅煲

红烧乳鸽 / 鹌鹑蛋烧小排

水产类

腐竹红烧鱼 / 干烧鲳鱼

<<烧焖烩>>

干烧鳊鱼 / 红烧鲈鱼头
 红烧鳊鱼 / 红烧小鳊鱼
 豆瓣鲫鱼 / 烧黄花鱼
 红烧划水 / 双茄烧鱼
 黄瓜烧鳝鱼 / 铁板串烧鱼腩
 红烧肉烧鱿鱼 / 柴胡烧鳗鱼
 干烧大虾 / 洞庭串烧虾
 辣子串烧虾 / 孜然烧辣蟹
 酱烧海龙筋 / 大蒜烧甲鱼
 姜蒜烧蚝
 山珍海味类
 鸡汁红烧血燕
 蘑菇烧海参 / 红烧鲍鱼
 红烧官燕 / 红烧金钩翅
 红烧海参 / 酱烧海参
 干烧海参
 其他类
 麻花仔兔
 酱鸭烧田鸡 / 洞庭红烧狗肉
 第二章 “焖”出香滑好味儿
 一、焖法不一，口味迥异
 二、令焖菜更美味的3个小技巧
 三、香滑焖38例
 素菜类
 黄焖小土豆 / 南岳焖豆腐
 肉荤类
 客家福菜焖苦瓜 / 豆角焖鲜肉
 红烧肉焖干豆角 / 客家焖猪肉
 土法焖排骨 / 红腰豆焖猪手
 发糕焖猪肉 / 豉蒜南瓜焖排骨
 客家豆角干焖腩肉 / 香菇鱿鱼焖猪肉
 农家花仁猪手 / 客家酸菜焖猪肉
 鄂尔多斯焖羊肉 / 罐焖羊排
 锅仔焖羊肉 / 红焖羊肉
 蛋禽类
 膏蟹焖仔鸡 / 黄焖土鸡
 猪红焖鸡杂 / 巴马干笋焖鸡杂
 花生焖凤爪 / 青菜焖鸭
 乡村焖鸭 / 小土豆焖腊鸭
 客家姜葱焖鸭 / 红焖家鹅
 水产类
 煎焖大黄鱼 / 韩式铁板香焖鱼
 青椒紫苏焖鲍鱼 / 金华火腿焖鱼翅
 宫廷黄焖翅 / 腐竹香菇焖海参
 鲍汁南瓜焖海参
 其他类
 红焖驴肉

<<烧焖烩>>

红焖田鸡 / 焖兔肉

第三章 “烩”出鲜香好味儿

一、烩法许多类，样样都美味

二、让烩菜更好味的要诀

三、鲜香烩22例

素菜类

番茄烩包菜 / 杏香烩什锦

冬瓜烩杂菌 / 素火腿烩黄豆

番茄烩螺旋粉 / 干贝烩冬瓜

南瓜汁烩豆腐 / 南瓜汁烩蝴蝶粉

肉荤类

英式烩甘蓝菜 / 大杂烩

干红烩鸭架 / 牛肉烩百合

红酒烩牛尾 / 熏肉烩薏米

白菌烩蹄筋 / 法国红酒烩鸭胸

水产类

鲨鱼皮烩鱼肚 / 葡汁烩九肚鱼

意式烩海鲜 / 发菜烩鲜菇

鸭掌烩海参 / 甜椒汁烩鲈鱼块

<<烧焖烩>>

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>