

<<家常南北卤酱一本全>>

图书基本信息

书名：<<家常南北卤酱一本全>>

13位ISBN编号：9787811206692

10位ISBN编号：7811206692

出版时间：2009-10

出版时间：新凤凰工作室 汕头大学出版社 (2009-10出版)

作者：新凤凰工作室

页数：246

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>

<<家常南北卤酱一本全>>

内容概要

最全面的卤酱做法详解、最实用的日常饮食指南、最丰富的食材搭配荟萃、最贴心的营养健康导师。

卤味酱料让生活变得有滋有味：18类卤酱制作分步讲解头头是道，170种中外酱料独门秘方首次揭秘，300种南北卤味大厨心得全部公开，500例营养搭配玩转卤酱健康烹调技法。

最全面、最实用、最科学的家庭饮食菜谱宝典。

教您轻松烹制营养均衡色鲜味美的家常好菜。

中国家庭享受高品质饮食生活的最佳范本。

地道卤酱，缤纷美味，吃遍南北好风味。

· 酱卤汁、红卤汁、白卤汁、特色卤味汁..... · 香醇鲜美的卤汁，变化出各式各样的卤味。

· 中式酱料、西式酱料、日韩南洋酱料..... · 各式酱料一网打尽，让生活变得有滋有味。

做出卤酱美味，其实很简单。

· 南卤北酱、示范菜肴、开胃小菜层出不穷。

· 原料采购、营养搭配、烹饪指南一应俱全。

· 大厨心得、秘传妙招、分步详解简单易做。

· 品种齐全、分类细致、图片精美贴心实用。

<<家常南北卤酱一本全>>

书籍目录

卤味入门卤包的好帮手诱出迷人气的辛香药材卤出好味道的Q&A增添卤味美味的好搭档广东泡菜炒酸菜白萝卜泡菜渍小黄瓜卷心菜泡菜韩国泡菜酱卤卤鸡脚卤鸡屁股卤鸡肝卤鸡肫卤鸡腿卤鸡翅卤鸡脖子卤鸡肠卤鸡冠卤鸭翅卤鸭舌卤鸭肠卤脆肠卤粉肠卤猪腱卤猪小肚卤猪耳卤百页豆腐卤猪蹄筋卤白萝卜卤小贡丸卤面肠卤肝脏卤素肚卤素鸡卤黑豆干卤五香豆干卤兰花干卤海带卤薄豆干卤箭笋卤鱼丸拌榨菜蚝油辣肥肠辣味臭豆腐香辣鸭血香辣猪血糕鸭血烫辣脆管香辣牛筋广式卤鸭翅广式卤鸭舌广式卤鸭心广式卤鸭肫大补卤鸡翅营养卤鸽蛋药膳卤猪心香卤山药香卤鸭翅香卤鸭掌红油鸭舌咖喱茭白笋咖喱鸡翅黄金马铃薯咖喱鱼丸黄金蛋咖喱小鸡腿卤牛肚卤牛腱卤牛筋卤牛腩鸭掌冻鸡脚冻梅花肉冻沙茶卤鸭蛋沙茶卤白萝卜沙茶卤猪肝沙茶卤冬笋港式油鸡港式卤猪舌茶香鲜鱿茶香蛋蒜卤猪尾巴百香牛腱百香牛肚日式卤海带卤素肚卤素鸡素卤冬笋素卤红萝卜可乐卤花枝芥末白萝卜芥末菜心香辣卤猪耳潮式卤鹅掌咸水鸭好吃卤味蘸酱自制法综合加热卤味综合加热卤味糖心鸭蛋卤小豆干清宫茶叶蛋红卤红卤鸭掌红卤小鲍鱼红卤猪尾巴红卤墨鱼红卤猪皮红卤猪耳朵红糟卤鸭腿红糟鱿鱼红糟鸭蛋红糟小章鱼白卤盐水鸡腿盐水鸭盐卤猪肝盐水猪脚盐水花生盐水猪肚盐卤牛腱酒香草虾酒香鸡肫酒香元蹄酒香鸽蛋酒香转弯酒香鸡腿西式卤鲷鱼香卤小鸡腿香卤小卷西式卤蟹脚特色卤味传统下饭卤肉认识卤肉好伙伴, 卤肉秘诀焗肉饭传统肉燥蹄膀肉瓜仔肉饭卤汁排骨洋葱肉片山药蹄筋蒜香臭豆腐紫苏梅苦瓜麻婆豆腐肉燥酱瓜鸡肉燥卤猪皮肉燥香茄煲黄金卤汁咖喱鸡番茄卤鸡块黄金辣鸡翅东坡肉卤汁狮子头卤猪肠柠檬鱼味噌南瓜卤面筋素香油豆腐素香冬瓜白果素香佛跳墙素卤香菇茭白笋美味茶叶蛋茶叶蛋卤汁咖啡茶叶蛋绍兴乌龙茶叶蛋辣味茶叶蛋五香茶叶蛋养生药膳绿茶蛋玫瑰绿茶蛋古法茶叶蛋卤味菜卷心菜封五花扣肉冬瓜封梅干烧肉肉燥卤笋干白菜卤川味卤肉可乐猪脚葱糙(火靠)鲫鱼羊肉炉药焖排骨红烧牛肉汤东山鸭头万峦猪脚大溪豆干阿婆铁蛋烧酒鸡冰糖肘子酱料入门阵容庞大的基底配角量身订做你的酱调酱技巧轻松学酱汁勾芡法基本道具和度量表中式蘸酱米酱白色米酱葱姜蒜综合泥酱蒜味油酱臭豆腐蘸酱番茄酱广东油鸡葱姜酱姜蓉酱素食火锅蘸料蒜蓉酱盐水鸡蘸料羊肉炉蘸酱鹅肉扁蘸酱水饺煎饺蘸酱麻辣火锅蘸酱中式淋酱鲜辣酱高汤淋酱清余卷心菜苗苦瓜沙拉酱美乃滋沙拉酱无蛋沙拉酱黑胡椒酱什锦烩酱油鸡淋酱蘑菇酱糖渍综合水果酱中式名菜酱料麻婆酱糖醋酱京酱宫保酱鱼香酱蒜泥酱镇江醋汁麻辣汁烤肉酱南乳蘸酱豆豉酱马拉盏沙嗲酱台式豆豉酱西柠汁芥末汁西汁果律酱麻辣油干烧酱香酒汁酸甜汁酸辣汁广式煲仔蚝油酱汁中式干面酱沙茶辣酱.....中式辣椒酱西式前菜酱料西式主菜酱料西式沙拉酱日式酱料韩式酱料南洋酱料

<<家常南北卤酱一本全>>

章节摘录

插图：Q：哪些食材不适合长时间卤制？

A：易熟软的蔬菜只需要氽烫一下即可；肉质容易老硬的内脏类（如：肝、心脏、肠子等），建议短时间卤制后，再透过浸泡入味方式达到软嫩的口感，以免卤太久肉质变硬且体积缩小。

Q：卤味需如何卤制，才不会过于软烂而破皮黏锅？

A：食材务必完全泡入卤汁中，才能均匀吸入卤料精华；若食材体积较大，建议切小后再放入卤锅中。

通常一开始先以大火煮滚，再转中火或小火继续保持微滚的状态，就不会导致食物过于软烂而黏锅，或者产生食物没有入味的状况。

另外，建议在卤制过程中尽量不要翻动食物。

可避免食物破皮或碎裂。

Q：卤汁的使用与保存原则？

A：卤味是否好吃决定于卤汁的新鲜与美味度，建议卤汁可以重复使用2次，且肉类及内脏类的食材可以一起卤制，但会影响卤汁新鲜度与抢味的食材（如：豆制品、卤蛋、海带、海鲜类）。

务必取适量卤汁单独卤制，可将腥味残留于卤汁中，而影响接下来卤制的食材味道。

制作好的卤汁可放入冰箱冷冻保存1个月，但保存前必须先捞除辛香料，冷却后装入密封袋中，再放入冰箱冷冻保存，即为俗称的老卤。

使用时解冻后加热，视卤汁浓淡程度补充适量的水、酱油、糖等调料一起煮滚，再放入新的食材卤制，卤好后捞除辛香料可再放入冰箱冷冻保存。

Q：卤味好吃的秘诀？

A：1.肉类食材先氽烫：肉类及内脏需先氽烫去血水，而表皮上的杂毛必须拔除干净才不会影响卤汁及口感，建议在氽烫趁热更容易拔除细毛。

2.锅具选择：尽量避免使用铝制锅具，以免产生化学变化，建议使用沙锅或陶锅来卤制，可达到保温的效果。

且这类锅具较适合长时间卤制，可表现卤味的香浓滋味，同时建议锅具容量要大，让食材可均匀受热及着色。

3.使用棉布袋或泡茶器：将辛香材料装入棉布袋或泡茶器中，可避免辛香材料散落整个卤锅。或黏附于欲卤制的食材上而影响食用的方便性。

4.捞除浮味：卤制过程所产生的浮油、肉渣及杂质务必去除，这样卤汁才不会混浊。

5.夹取餐具：务必使用干净无水分的汤匙或筷子夹取卤味，以免污染卤汁。

<<家常南北卤酱一本全>>

编辑推荐

《家常南北卤酱一本全》：最全面、最实用、最科学的家庭饮食菜谱宝典。

教您轻松烹制营养均衡色鲜味美的家常好菜。

中国家庭享受高品质饮食生活的最佳范本。

地道卤酱，缤纷美味，吃遍南北好风味。

· 酱卤汁、红卤汁、白卤汁、特色卤味汁…… · 香醇鲜美的卤汁，变化出各式各样的卤味。

· 中式酱料、西式酱料、日韩南洋酱料…… · 各式酱料一网打尽，让生活变得有滋有味。

做出卤酱美味，其实很简单。

· 南卤北酱、示范菜肴、开胃小菜层出不穷。

· 原料采购、营养搭配、烹饪指南一应俱全。

· 大厨心得、秘传妙招、分步详解简单易做。

· 品种齐全、分类细致、图片精美贴心实用。

<<家常南北卤酱一本全>>

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>