

<<豆腐家常菜>>

图书基本信息

书名：<<豆腐家常菜>>

13位ISBN编号：9787501931507

10位ISBN编号：750193150X

出版时间：2002-01

出版时间：中国轻工业出版社

作者：庄佩柔著

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>

<<豆腐家常菜>>

内容概要

嫩豆腐：口感较嫩，质地细滑，含水量多，适用于凉拌、清蒸或煮汤羹等。

传统豆腐：又称板豆腐，口感较硬，含水量少，适用于煎、炒、酿、炸或红烧。

冻豆腐：传统豆腐买回后。

用水冲净，放入耐冷的器皿中，盖上保鲜膜置于冰箱冷冻室，冷冻豆腐变硬即可取出切块使用。

因内部呈蜂巢状，所以会吸收汤汁的味道，最适于红烧、煮汤或涮火锅。

腐皮：豆浆煮过后浮在表面凝成一层薄薄的膜、取出后即为腐皮，又称豆腐皮、豆皮、油皮；干燥后就是

<<豆腐家常菜>>

书籍目录

认识豆腐家族

单元一：家常宴客豆腐菜

三色豆腐

干炒豆腐松

香干肉丝

三色豆干

雪里红豆干

红烧豆腐

麻婆豆腐

红白豆腐

锅烧豆腐

吐司夹素方

软炸豆腐

锅塌豆腐

脆皮豆腐

青蒜豆腐煲

海苔豆腐卷

元宝豆腐

凤眼豆腐

鸡茸蒸豆腐

银鱼豆腐

清蒸臭豆腐

蛤蜊酿豆腐

<<豆腐家常菜>>

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>