

<<爱吃排骨>>

图书基本信息

书名：<<爱吃排骨>>

13位ISBN编号：9787506428040

10位ISBN编号：7506428040

出版时间：2004-1

出版时间：中国纺织出版社

作者：梁琼白

页数：83

字数：80000

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>

<<爱吃排骨>>

内容概要

小排是指猪腹腔靠近肚膈部分的排骨，它的上边是肋排和子排。小排的肉层比较厚，并带有白色软骨。

子排是指腹腔连接背脊的部分，它的下方是五花肉，片下的排骨长达30厘米，呈三角形斜片状。

大排是里脊肉和背脊骨连接的部位，又称为肉排，多用于油炸，以肉片为主，但是带着排骨，除了增加分量让肉片面积显得更大外，油炸的时候也会增加大骨特有的香气，这也是炸肉排的特色。

肋排是胸腔的片状排骨，肉层比较薄，肉质比较瘦，口感比较嫩，但是因为有一侧连接背脊，所以骨头比较粗。

尾档骨是背脊衔接尾部的骨头，质地比较粗，肉层很薄，但是没有油脂，价格便宜，是炖汤的理想部位。

腔骨是指猪的背脊骨，肉层和骨头各占一半，肉质嫩而不油腻，但是由于形状不整齐，即使剁小块也不适合做菜，所以多用于做汤。

<<爱吃排骨>>

书籍目录

排骨的种类与口感如何选购排骨如何保存排骨蒸 豉汁排骨 腐乳排骨 梅酱排骨 苦瓜扣排骨 鲜菇蒸排骨
荷叶排骨炸 盐酥排骨 糖醋排骨 椒盐排骨 香炸排骨 生炒豉椒骨 京都排骨烤 照烧猪肋排 烤羊排 蜜汁叉
烧骨 蒜蓉排骨 焗烤牛小排 乡村烤小排煎 香煎牛小排 铁板牛小排 黑椒牛排 沙茶牛排 葡汁小羊排烧 糟
爆排骨 洋葱猪排 红葱排骨 无锡排骨 红米排骨 咖喱排骨 鱼干（火靠）排骨 葱烧大排 红酒牛小排 葱串
排骨 酒醉排骨 鱼香小排骨炖 番茄排骨汤 银萝排骨汤 山药排骨汤 蔬菜排骨汤 排骨酥汤 双黄排骨汤 莲
藕排骨汤 南洋肉骨茶

<<爱吃排骨>>

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>