

<<砂锅菜>>

图书基本信息

书名：<<砂锅菜>>

13位ISBN编号：9787536686083

10位ISBN编号：7536686080

出版时间：2007-4

出版时间：重庆出版集团（重庆出

作者：吴茂钊

页数：170

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>

<<砂锅菜>>

内容概要

砂锅菜的烹制过程非常灵活——可以直接用砂锅烹制，一锅成菜；可以先用其他炊具把原料制成半成品，然后再把这些半成品转入砂锅“煨”制；也可以先把菜肴烹制成熟，转入烧热的砂锅上桌。根据成菜特色需要，砂锅菜有的要用炖法成菜——汤汁较多，而有的需用烧法成菜——汤汁较少（比如广东的煲仔菜）。

烹制时可以加盖，也可以不加盖，有时砂锅口还要蒙上荷叶或牛皮纸，以防原味外逸。

砂锅菜肴一经上桌，香味扑鼻，诱人食欲。

使用砂锅烹菜，有其他炊具不能比拟的优点。

但由于陶泥、砂土易碎的特性，使用砂锅时应注意： 1. 选择好锅。

挑选锅面光滑，锅底小，锅壁薄，敲击声清脆的优质锅。

2. 用前“挂浆”。

砂锅第一次使用时，最好用来熬粥，或者用它煮一煮浓米汤，以堵塞砂锅的微细孔隙，防止渗水。

米汤还可以吸收新砂锅中的异味。

3. 不可干烧。

使用砂锅要先往砂锅里放水，再把砂锅置于火上，先用文火，再用旺火，不可将冷锅猛然置于旺火上。

每次使用之前，先揩干砂锅外面的水。

烹菜过程中如果发现锅内汤汁少了，应及时加点温水。

锅内的汤汁千万不要溢出或者烧干。

4. 放置有道。

烧热的砂锅从火上端下时，要放在干燥的木板上或草垫上，不要放在瓷砖或水泥地面上，更不能放在有水的地方，因为处于高温中的砂锅放在温度较低或有凉水的地方时易炸裂。

5. 异味清除。

砂锅煲过汤以后，虽然经过清洗，但锅里还是有味道，可以把米汤倒进锅中，熬20分钟，然后把锅中的米汤倒掉，这时异味就没有了。

再把砂锅用水清洗一下，就可以继续使用了。

用砂锅制作菜肴，不仅味道鲜美，营养丰富，烹调方法也十分简单，深受大众的喜爱。

砂锅菜既是酒楼的菜式，也可为家庭烹调。

<<砂锅菜>>

书籍目录

导言1 畜肉类 清炖蟹粉狮子头 砂锅海带杂烩 大头菜炖敲肉 苕粉烩白肉 芋头酥肉砂锅 酸菜白肉砂锅 砂锅东坡肉 砂锅金银蹄 花生猪蹄煲 酸菜香辣肘 酱肉娃娃菜 砂锅“双花” 干豇豆炖腊蹄 香芋猪蹄煲 板栗烧蹄筋 砂锅蕨粉猪尾 砂锅腊肉 砂锅腊猪手 咸肉猪肚砂锅 盐肉烧春笋 猪肚鸡腿菇砂锅 酸菜筒子骨 砂锅糟椒萝卜肉丸 泡萝卜烧猪杂 砂锅侗家香猪 砂锅煲腊味 美味排骨砂锅 雪豆腐烧肥肠 砂锅肚肺 三鲜砂锅粉丝煲 砂锅羊肉 滋补羊肉砂锅 大漠羊肉砂锅 当归炖羊肉 腐竹羊肉砂锅 私家砂锅焖牛腩 砂锅香辣牛背筋 砂锅双冬牛尾 砂锅土豆烧牛尾 山药牛肉砂锅 芋头牛脊髓煲.....2 禽肉类3 水产类4 其他类

<<砂锅菜>>

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>