

<<学做特色风味菜>>

图书基本信息

书名：<<学做特色风味菜>>

13位ISBN编号：9787548405061

10位ISBN编号：7548405065

出版时间：2011-4

出版时间：哈尔滨出版社

作者：陈绪荣 编

页数：191

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>

<<学做特色风味菜>>

内容概要

吃腻了本地菜，偶尔亲手做几道地方菜，会让您的餐桌更丰富。

《学做特色风味菜》选取了川、湘、粤等菜系的经典菜肴，配以精美图片。无论是自家享用还是宴请宾客，都能让您足不出户尽享各地特色风味。本书由陈绪荣主编。

<<学做特色风味菜>>

书籍目录

第一章 正宗川菜

- 川味蔬菜
- 鱼香茄条
- 家常豆腐
- 口蘑椒油小油菜
- 冬阴功双鲜
- 酸菜小竹笋
- 麻香七味茄子
- 香煎茄片
- 辣炒萝卜干
- 金沙四季豆
- 剥皮辣椒
- 酱烧冬笋
- XO酱炒茭白
- 鱼香空心菜
- 麻辣冬瓜块
- 鱼香藕合
- 麻辣茼蒿
- 鱼香南瓜
- 香辣土豆丝
- 炆扁豆
- 干煸青椒苦瓜
- 油辣香菇
- 豆豉苦瓜
- 川味肉菜
- 水煮肉片
- 麻辣肉丁
- 豆豉羊肉末
- 麻辣猪肝
- 香味回锅肉
- 香辣锅巴片
- 辣子肉丁
- 黑胡椒牛柳
- 孜然肉片
- 乡村稻香骨
- 粗粮排骨
- 红油牛筋
- 干烧蹄筋
- 商芝肉
- 双椒肉
- 麻辣牛肉干
- 洋葱炒猪肝
- 鱼香肝尖
- 笋炒五花肉
-

<<学做特色风味菜>>

第二章 特色湘菜

第三章 风味粤菜

第四章 招牌东北菜

<<学做特色风味菜>>

章节摘录

版权页：插图：在锅中加入适量植物油烧热，放入牛肉丁，炒至七成熟后盛出；在锅中加入蒜片和辣椒丁爆香，放入西芹丁、笋丁，略炒后放入牛肉丁，调入适量料酒、郫县豆瓣酱、白糖、醋，加适量清水，用大火炒匀后关火，撒适量花椒粉，淋入香油即可。

提示将西芹先放沸水中焯烫，然后下入冷水中过凉，除了可以使菜色翠绿，还可以减少炒菜的时间，减少油脂对蔬菜的“入侵”，可以保留西芹中更多的营养成分。

材料带皮羊肋条1200克，莲子35克，枸杞子20克，红枣、荔枝、桂圆各15颗，干红辣椒8个。

调料香油、猪油、精盐、味精、胡椒粉、蜂蜜、绍酒、清汤、姜末、葱末、桂皮、蒜各适量。

做法分别将荔枝、桂圆、莲子、枸杞子、红枣清洗干净，荔枝、桂圆去壳，莲子去心，红枣蒸后去皮。

将羊肉剔骨后清洗干净，放入冷水锅中煮沸后捞出，洗净血沫，然后放入底面有竹算的沙锅内，加入适量姜末、葱末、桂皮、干红辣椒、绍酒及清汤，用大火煮沸后撇去油沫，再用小火煨至八成熟，捞出后凉凉，切块。

<<学做特色风味菜>>

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>