

<<佐酒菜>>

图书基本信息

书名：<<佐酒菜>>

13位ISBN编号：9787801947864

10位ISBN编号：780194786X

出版时间：2006-1

出版时间：人民军医

作者：刘自华

页数：99

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>

<<佐酒菜>>

内容概要

本书由著名国家级烹调技师编定。

作者根据多年的司厨经验，向您推荐了60余种适合家庭制作的开胃菜肴、烹调用料、操作过程等，使您在吃饱的同时，吃出营养、吃出健康、吃出品位、吃出好心情。

书中介绍的菜肴取材方便、制作简单、营养齐全、经济实用，可供广大群众，特别是家庭主妇、烹饪爱好者及厨师阅读参考。

<<佐酒菜>>

作者简介

刘自华，四川饭店国家级烹调技师。

先后在中国旅游出版社、金盾出版社、新华出版社出版了《怎样当厨师长》等数十本专业书。

在德国出版了《正宗中国菜》一书，此书由溥杰先生题写书名，在法兰克福书展获优秀奖，并在瑞典、芬兰出版发行。

在中国台湾出版了《辣味美食》，在中国

<<佐酒菜>>

书籍目录

麻辣拌肥肠尖椒拌凉瓜凉椒拌凉瓜金钩拌菜椒蒜川白肉三油拌肚丝豉椒烧猪排炆四川泡菜芥末拌鸭掌生煎小毛蟹椒炆芹黄生煎小河虾麻辣酥泥鳅糖醋辣白菜拌夫妻肺片沙茶武昌鱼椒蓉拌肥肠多味炒田螺豉椒烧鸡块糊辣萝卜皮川北拌凉粉辣味酱凤爪家常酱猪蹄麻辣莲白卷辣炆甜菜椒红油拌平菇蒜汁拌口条红油拌鸡翅川椒炆黄瓜怪味仔鸡块拌灯影苕片过桥牛百叶陈皮嫩牛柳芥末拌甘蓝芹黄拌双耳香油西兰花青蒜水萝卜豆干拌芹黄麻辣萝卜丝红油拌鸭胗南瓜烧鸭掌黄瓜蘸酱菜陈皮烧黄喉陈皮烧鱼皮香葱拌干丝尖椒八带鱼芥末拌芦笋麻辣酱鸭头椒蓉拌耳丝葱油拌莲藕香菜炒鸭肠芥末拌豇豆西芹拌拱嘴附录

<<佐酒菜>>

章节摘录

书摘尖椒拌凉瓜 [制作时间] 制作此菜需要15分钟。

[烹调方法] 凉拌。

[菜肴特点] 此菜系以鲜嫩凉瓜和尖椒为主要原料，佐以葱油拌制而成。色泽清新碧绿，咸鲜适口，苦香有辣，汁浓味厚，清淡爽口，为佐酒美味。

[食用效果] 尖椒味辣，与凉瓜拌制，苦中微辣，辣中有香，香中有醇，无论何时食用，都有较明显的爽目、爽口、爽心之食效，对于饮酒之人，其解酒醒脑之功更为明显。

[厨厨心得] 尖椒和凉瓜应以较嫩者为佳，要经过开水氽，水三滚时捞出，即刻放入凉水中浸透，保其脆嫩口感和鲜绿之色。

[厨事不宜] 此菜调味不宜过重，应以食清淡、食本味为主，随拌随食，不宜早拌；反之易出汤。

[烹调主料] 鲜嫩凉瓜450克，尖椒75克，葱15克。

[烹调辅料] 精盐1/2茶匙，味精1/2茶匙，香油1茶匙。

[操作过程] 将凉瓜从中间剖开，挖净籽，斜刀切片；尖椒择洗干净，同样切丝，葱切末。

将水烧大开，凉瓜、尖椒同时入锅，待水三滚后，捞出，放入凉水中浸透，捞出，控净水分。

把葱末、精盐、味精与1茶匙开水同放碗中，待其溶化。

将香油烧热，浇入碗中，调匀。

把凉瓜、尖椒同放碗中，拌匀即可。

P3插图

<<佐酒菜>>

编辑推荐

三油拌肚丝、芥末拌鸭掌、多味炒田螺、南瓜烧鸭掌……你是否对这些菜式馋眼欲滴呢？

本书现在为你一解心头馋！

本书精选了60余种适合家庭制作的佐酒菜肴，并详细介绍了这些菜肴的制作时间、烹调方法、菜肴特点、食用效果、厨心得、厨事不宜、烹调用料、操作过程等，可口、营养、保健、易做，还不快来体验一下！

<<佐酒菜>>

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>