

<<仿荤素菜>>

图书基本信息

书名：<<仿荤素菜>>

13位ISBN编号：9787122095077

10位ISBN编号：712209507X

出版时间：2011-1

出版时间：化学工业

作者：韩树群//罗家良

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>

<<仿荤素菜>>

内容概要

仿荤素菜是素食中的一种，就是把素食原料加工成和荤菜一样的形状，其颜色、口感甚至口味也与荤菜极为相似，可以达到以假乱真的程度。

但它却是素的，与肉类没有丝毫的联系，所以给食客的印象是很玄妙，很神奇，因此也倍受人们的欢迎。

那么仿荤素菜怎样制作呢?相信看过本书，您就会找到答案——原来制作仿荤素菜并不难!

分类:餐饮

<<仿荤素菜>>

书籍目录

- 仿荤素菜概论 1 素食、素菜的概念 2 素食的起源 3 素食是一种文化 4 素食的流派与特点
 4.1 寺院素菜 4.2 宫廷素菜 4.3 民间素菜 5 现代人对素食的认识 6 什么是仿荤素菜?
 7 为什么会产生仿荤素菜?
 8 仿荤素菜的原料 8.1 仿荤素菜的主力军——面筋 8.2 仿荤素菜的重要原
 料——腐皮 8.3 素菜原料中的贵族——菌类 8.4 仿荤素菜的后起之
 秀——魔芋 8.5 仿荤素菜中的其它原料 9 仿荤素菜的成型方法 9.1 借形法
 9.2 近似法 9.3 刀工成形法 9.4 雕刻成形法 9.5 缠绕包卷成形法 9.6 茸泥成形法
 9.7 模具成形法 10. 素汤的做法 11. 正确认识和使用肉类香精 12. 仿荤素菜也可以出现在普通的
 饭店酒楼 仿荤素菜实例 1. 素烧肥肠 2. 素炒腰花 3. 焦熘肉段 4. 熘两样 5. 锅包肉 6. 糖醋鱼
 仁 7. 香辣银鱼 8. 素烧鹅 9. 红烧素鱼翅 10. 素樱桃肉 11. 清汤素燕菜 12. 干煸鳝丝 13. 清
 炒素虾仁 14. 红烧排骨 15. 炸羊肉串 16. 酱烧素鲍鱼 17. 扣鲍鱼片 18. 炒素鳝鱼片 19. 鱼香
 素肝尖 20. 浓汁海参 21. 烧腐皮肉卷 22. 一品素鲍 23. 糖醋鸽蛋 24. 糟卤带鱼 25. 虎皮肘子
 26. 炸素五花肉串 27. 芙蓉素燕菜 28. 素扣肉 29. 糟熘鱼片 30. 鲍汁培根卷 31. 回锅肉 32.
 素熘虾段 33. 鸡腿 34. 红扒素熊掌 35. 红烧肉 36. 干煸肥肠 37. 焦熘辣子鸡 38. 茄汁大虾
 39. 炒蟹粉 40. 虎皮鸽蛋 41. 龙井虾仁 42. 抓炒鱼片 43. 吉利虾球 44. 煎炒肉丝 45. 清油鱼
 肚 46. 焦炒里脊 47. 锅巴里脊 48. 宫保鸡丁 49. 红烧素甲鱼 50. 酱爆肉丁 51. 九转大肠 52.
 素干烧鱼 53. 蹄筋烧海参 54. 素红烧鱼 55. 炸鸡翅中 56. 素鲍鱼 57. 面包虾仁 58. 红烧狮子
 头 59. 蟹黄鱼肚 60. 炸虾排 61. 白烧蹄筋 62. 胡萝卜烧羊腩 63. 茄汁鱿鱼卷 64. 酱汁鱼 65.
 鱼香肉丝 66. 东坡肉 67. 炸羊排 68. 红烧牛肉丸 69. 芙蓉素鱼翅 70. 手把猪排 71. 炸素银鱼
 72. 杏干肉 73. a番茄炖牛腩 74. 红烧带鱼 75. 红油毛肚 76. 椒麻凤爪 77. 糖醋排骨 78. 干烧
 肚块 79. 吉利肉饼 80. 灌汤牛肉丸 81. 红烧凤爪 82. 红油蹄筋 83. 茄汁鸡腿 84. 扒素牛肉
 85. 水煮鱼 86. 羊排 87. 素火腿 88. 浇汁鱼 89. 香辣手撕牛肉 90. 葱烧毛肚 91. 干锅肥肠
 92. 炝拌素猪耳 93. 红油肚条 94. 豆瓣肘子 95. 辣子鸡 96. 香菇烧海参 97. 水晶肘子 98. 腐
 皮肉卷 99. 脆皮大肠 100. 水煮肉片 101. 干炸鸡腿

<<仿荤素菜>>

章节摘录

版权页：插图：

<<仿荤素菜>>

编辑推荐

《仿荤素菜》：仿荤素菜实例101例。

<<仿荤素菜>>

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>