

<<拿手菜>>

图书基本信息

书名：<<拿手菜>>

13位ISBN编号：9787501942503

10位ISBN编号：7501942501

出版时间：2004-4

出版时间：中国轻工业出版社

作者：江婕

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>

<<拿手菜>>

内容概要

糖心蛋

材料：鸭蛋3 - 6个，卤包1包，葱1根，姜1块，蒜3瓣

调味料：酱油2大匙，味精1大匙，米酒1大匙，水5大杯。

做法

- 1 葱洗净，切段，姜洗净，切片，蒜去皮，切片，与卤包和调味料先煮成卤汁，备用。
- 2 鸭蛋洗净，用水煮开2分钟，熄火后再焖2分钟，取出，马上冲泡冷水，待凉后轻轻剥去外壳，浸泡在卤汁中过夜。
- 3 隔夜后取出鸭蛋，再将卤汁烧开，待凉再放入鸭蛋浸泡过夜，如此重复3 - 4次，待其自然入味即可。

<<拿手菜>>

书籍目录

健康原味新煮张

红烧肉  
椒盐蟹棒  
姜丝鲜鱼汤  
柴把山药  
香煎牛排  
煎烹大虾  
油焖苦瓜  
云片鲜贝  
糖心蛋  
姜丝鲜鱿  
蛋清虾排  
小虾圆白菜

活用素材新巧思

五柳鱼条  
碧绿百合虾仁  
XO酱贝肉  
金银三丝  
双干煸五花  
西芹双鲜  
蛤蜊味噌汤  
几何豆腐  
大蒜全鸡盅  
鲜菇熘芥菜  
乌滋鸡块  
素什锦  
冬瓜排骨  
海鲜煲  
韭黄鸡柳  
四丝羹

特殊风味新鲜尝

橙片牛肉  
宫保皮蛋  
麻辣鱼头锅  
生菜鸡米  
豆酥蟹  
三杯鱼肚  
味噌焖鸡  
豆豉辣椒  
七彩玉带  
肉骨茶  
烟熏鳕鱼  
香油姜蟹  
酸白菜鱼头沙锅  
芥末牡蛎

<<拿手菜>>

酸白菜粉丝  
起酥鱼卷

<<拿手菜>>

章节摘录

插图

### 媒体关注与评论

书评《现代人食谱》系列丛书从台湾膳书房文化事业有限公司引进，本着“现代人生活，现代人食谱”及“吃出健康，吃出美丽”的策划理念，从内容到形式妥帖细腻，既实用，又赏心悦目，成为了深受都市人喜爱的时尚饮食类读物。

每一本为您精心设计了40余款方便快捷、营养美味的健康食谱，图文并茂，简单易学，让紧张忙碌的现代人也能省时省力地做出拿手好菜，充分享受生活、美食带来的乐趣，图书全彩印刷，图片制作精美，是热爱生活的现代人家庭必备的优质食谱。

<<拿手菜>>

编辑推荐

原味、清淡的细腻口感，特殊、多变的精致美食。

## 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>