

<<培梅食谱>>

图书基本信息

书名：<<培梅食谱>>

13位ISBN编号：9787501943975

10位ISBN编号：7501943974

出版时间：2004-8-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：傅培梅

页数：119

字数：100000

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>

<<培梅食谱>>

内容概要

糖醋排骨

材料

猪小排骨600克，葱3根（切丝），炸4杯

调味料

酱油4大匙，酒1 / 2大匙，糖4大匙，镇江醋3大匙，淀粉2茶匙，清水5大匙，香油1 / 4茶匙。

做法

- 1 小排骨剁成约2.5厘米长的小块，全部装在大碗内，加入酒和酱油拌匀，腌30分钟。
- 2 把腌料倒出备用，将小排骨投入炸油中，以中火炸约2分钟，炸熟后捞出。
- 3 再将油重新烧热，用大火将小排骨再炸10 - 15秒钟后沥出。
- 4 在泡过小排骨的腌料内，加入其他调味料和葱丝，调妥备用。
- 5 锅中仅烧热1大匙油，倒入调味料，以大火炒煮至滚，见糖醋汁变黏稠时，倒入排骨，快速拌匀，装盘。

<<培梅食谱>>

书籍目录

一 江浙风味菜 1 醉鸡 2 醉油鸡 3 纸包鸡 4 菠萝烧嫩鸡 5 核桃炸鸡片 6 红烧鸭 7 酱肉 8 糖醋排骨 9 走油扣肉 10 扣三丝 11 苏式熏鱼 12 西湖醋鱼 13 松鼠黄鱼 14 醋熘鱼卷 15 炸虾球 16 茄法明虾 17 蟹黄菜心 18 全家福 19 红扒鹌蛋 20 奶油白菜 21 什锦素烩 22 干贝萝卜球 二 闽粤风味菜 23 葱油鸡 24 脆皮肥鸡 25 金华玉树鸡 26 桃仁鸡丁 27 鸡茸玉米羹 28 八珍扒鸭 29 生菜鸽松 30 滚筒肉 三 川湘风味菜 四 京鲁风味菜 五 点心

<<培梅食谱>>

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>