

<<风味小吃在家做>>

图书基本信息

书名：<<风味小吃在家做>>

13位ISBN编号：9787501963676

10位ISBN编号：7501963673

出版时间：2008-5

出版时间：轻工

作者：陈盈舟

页数：87

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>

<<风味小吃在家做>>

内容概要

本书详细介绍了众多脍炙人口的小吃，比如小笼包、锅贴、韭菜盒子、卤肉饭、粽子、麻油鸡、红烧牛肉面、状元及第粥等等，都是让人白吃不厌的，书中所选内容除了传统小吃外，也追随流行脚步，选择了若干热门小吃。

本书作者擅长烹调，只要按照她的示范和说明，就能轻易做出可口的小吃。

<<风味小吃在家做>>

书籍目录

面食类小吃 春饼 抓饼 台式葱油饼 蛋饼 牛肉卷饼 牛肉馅饼 萝卜丝饼 三鲜锅贴 韭菜台子 小笼包 水煎包 刈包 牡蛎面线 刀切家常面 豆签 红烧牛肉面 海鲜炒面 温州大馄饨 车轮饼米食类小吃 台南碗稞 米苔目 卤肉饭 满月油饭 台南米糕 筒仔米糕 什锦饭团 肉粽 菜粽 碱粽 裸粽 紫米一口粽 鱿鱼米粉汤 干炒牛河粉肉类小吃 鸡卷 麻油鸡 盐酥鸡 炸鸡腿 香酥鸡排 各式卤味 沙茶牛肉 炒墨鱼汤羹类小吃 酸辣汤 清汤赤肉羹 药头排骨 排骨酥汤 四神汤 羊肉羹 鱼羹 墨鱼羹 鱿鱼羹其他 传统豆花 肉圆 牡蛎煎 咖喱鱼丸 清蒸臭豆腐 麻辣臭豆腐 小米粥 状元及第粥 银鱼粥附录 各式蘸酱的做法 各种高汤的做法 调味品的做法

<<风味小吃在家做>>

章节摘录

面食类小吃春饼材料：五花肉100克，圆白菜200克，豆腐干80克，土豆、豆芽、胡萝卜各50克，熟芹菜末适量，熟春卷皮数张。

调料：盐、海苔酥、花生粉、香菜、甜辣酱各适量。

腌肉料：蒜泥半小匙，盐半小匙，白糖半小匙，味精少许，海山酱（做法见附录）2大匙，红曲粉少许，料酒1大匙，淀粉少许。

做法：1.五花肉用蒜泥、盐、白糖、味精、海山酱、红曲粉、料酒腌1小时至入味后沾裹淀粉投入热油中炸熟，盛出、凉凉切片。

<<风味小吃在家做>>

编辑推荐

《风味小吃在家做》由中国轻工业出版社出版。

<<风味小吃在家做>>

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>