

<<新式开胃菜>>

图书基本信息

书名：<<新式开胃菜>>

13位ISBN编号：9787501963737

10位ISBN编号：7501963738

出版时间：2008-5

出版时间：中国轻工业出版社

作者：施建发，吴文智 著

页数：103

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>

## <<新式开胃菜>>

### 内容概要

《新式开胃菜》主要介绍：台湾名厨制作的78种经典开胃菜，这些以最简单的步骤、最基本的食材、最关键的调味，做出的最超人气、最久放不变的开胃好菜，道道都展现出中西合璧、菜品创新的特色，不仅步骤详尽，而且还详细介绍了制作诀窍，文字准确，图片精美，非常适合专业厨师借鉴和烹饪爱好者学习。

## &lt;&lt;新式开胃菜&gt;&gt;

## 书籍目录

本书计量和油温的说明Part 1 只要3个步骤，开胃菜就完成了洋葱海南鸡韭黄腰片香辣鸡球芹菜咸菜拌鹅肠蘑菇鲜虾仁鸡丝拌金针菇姜汁羊肉片香芒虾球柴鱼牛蒡木屑真珠皮蛋酱芙蓉豆腐地中海旗鱼薄片沙拉香根沙茶耳片香椿珊瑚草紫菜四季美人笋Part 2 只要3种原料，就可做开胃好菜香柠鲑鱼意式杏鲍菇和风山苏腰果小虾海苔拌秋葵橙汁烤鸭月见山药沙拉红曲拌生肠日式味噌芦笋梅汁甜椒黑糖炼乳栗子Part 3 利用方便酱，上菜超快速草莓酸奶沙拉甜辣鸡柳芝麻豆腐乳羊肉嫩姜响螺红烧鳗拌生菜意大利酱淋海鲜茄汁鲭鱼四季豆沙拉XO酱甜豆鱿鱼日式珍菇拌鸡腿梅酱红烧鳗和风芝麻淋蔬果韭菜鲔鱼芝麻生牛肉卷生菜素肉酱拌芦笋花生面筋烩鲜菇珍菇蒸鲜鱼Part 4 超人气餐厅必点的开胃菜鸡肉青木瓜沙拉生菜沙拉黄金竹笋橙香咖喱鱿鱼卷鲜虾茼蒿沙拉炸墨式鸡翅墨西哥酪梨加州风味噌猪肉片越式酸辣甜海鲜秋葵蟹卷泰式凉拌海鲜泰式珍珠丸蜂蜜桂花芋头蜜汁鱿鱼咸酥塔香鳕鱼块香肠酥炸豆泡川味麻辣香鱼凉拌辣味花生四季豆炒肉末皮蛋炒韭菜凉拌卤牛肉咸菜金针肚丝Part 5 可以久放也不变味的小菜台式泡菜/台式泡菜雪螺意式泡菜/意式泡菜小章鱼韩式泡菜/韩式泡菜卷牛肉薄片剥皮辣椒/剥皮辣椒拌蟹腿肉德式酸菜/德式酸菜鱼卷乡村野菇渍甘味无花果香菇烤麸南瓜梅汁渍菊香毛豆客家盐焗凤爪枸杞醉虾豉辣银鱼干青蒜辣咸鱼

## &lt;&lt;新式开胃菜&gt;&gt;

## 章节摘录

洋葱海南鸡 原料：鸡胸肉1/2副，紫洋葱1/4个，洋葱1/4个，香菜段适量。

调料：鱼露2大匙，辣椒末1小匙，白糖1小匙，柠檬汁2小匙。

做法：1.鸡胸肉洗净，放入滚水中煮沸，转小火煮约8分钟，浸泡约5分钟，捞起，泡冰水，再撕成丝状。

2.紫洋葱、洋葱均切丝，用凉白开冲洗2~3次，浸泡冰水。

3.将所有原料、调料拌匀即可。

Tips：在使用香菜前，可以先用手搓一搓，待出香味后再开始切味道会更香。

此方法也可以运用于其他香草类的食材.例如：薄荷、迷迭香、百里香等。

韭黄腰片 原料：韭黄150克，猪腰1个，辣椒片、姜丝各少许。

调料：香油1大匙，酱油膏1大匙，香菇精1小匙，味精1小匙，白糖1/2小匙。

做法：1.韭黄洗净，切段：入滚水锅水烫约40秒，捞起，沥干，盛盘。

2.猪腰去除内膜白筋，洗净，切薄片，浸泡冰水约15分钟，入滚水锅氽烫约20秒：捞起。

3.炒锅放入香油烧热后，放入姜丝炒香，再放入辣椒片，加入其他调料，再放入腰片转大火炒匀，盛在韭黄上面即可。

Tips 1.这样辨别香油是否纯正：先用手搓，不会黏：再用鼻子闻，有浓郁的香油香味：最后用眼睛看，日照下透明，无沉淀物，色泽深且浓厚。

2.猪腰这样炒才会嫩：猪腰需先浸泡冰水后再用滚水氽烫，而且要水煮滚后才入锅氽烫。

氽烫的动作要快，炒猪腰的时间也不能太久，否则容易炒出水，猪腰会因缩水而变小，口感也会变硬。

。

.....

## <<新式开胃菜>>

### 编辑推荐

用最基本的材料、最关键的调味、最简单的步骤做最超人气、最可久放不变质的新式开胃菜。

台湾两大名厨携手料理，中式、西式、日式、泰式、韩式等跨国界新式美味，只准备两三样材料，就能做出好吃又令人惊喜的开胃好菜。

<<新式开胃菜>>

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>