

<<新编火锅菜谱大全>>

图书基本信息

书名：<<新编火锅菜谱大全>>

13位ISBN编号：9787503829512

10位ISBN编号：7503829516

出版时间：2002-1

出版时间：中国林业出版社

作者：周范林

页数：346

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>

<<新编火锅菜谱大全>>

内容概要

《实用古今器皿美食系列：新编火锅菜谱大全》分火锅概述和菜肴荟萃两大部分，其中菜肴荟萃部分又由畜肉风味、家禽特色、河鲜海味、素菜野味及什锦花色五个篇章组成，详细介绍了500余种火锅菜肴的制作方法。

内容实用，一看就懂，一做就会。

不仅如此，读者还可以根据书中所介绍的菜谱实例举一反三，翻出许许多多的火锅菜谱的新花样来，使火锅菜肴更丰富多彩。

<<新编火锅菜谱大全>>

书籍目录

序言第一部分 火锅概述闲话火锅来历火锅分类种种火锅菜的特点火锅菜的原料火锅的汤汁料火锅的调味料菜肴制作要领火锅涮烫经验吃火锅的禁忌第二部分 菜肴荟萃畜肉风味火锅篇北京羊肉火锅西北羊肉火锅云南羊肉火锅白水羊肉火锅安徽风羊火锅羊肉酸菜火锅羊肉豆腐火锅羊肉葱菜火锅羊肉酱糟火锅羊肉鲤鱼火锅羊肉萝卜火锅羊肉桂芪火锅酱汁羊肉火锅羊肉枣归火锅羊肉三鲜火锅羊肉双鞭火锅羊心红枣火锅羊肾猪排火锅羊肚补骨火锅羊脑枸杞火锅全羊麻酱火锅羊头蹄枣火锅羊头肉蹄火锅泡菜羊血火锅牛肉奶汤火锅牛肉酸菜火锅牛肉牛鞭火锅牛肉番茄火锅牛肉鸡爪火锅牛肉米酒火锅牛肉牛肚火锅咖喱牛肉火锅牛肉丸子火锅芥末牛肉火锅川味药膳火锅小牛里脊火锅涮九门头火锅毛肚莲子火锅牛肝枸杞火锅牛腰毛肚火锅牛髓鸭血火锅牛筋牛肚火锅牛尾蹄筋火锅牛尾当归火锅牛鞭鸡肉火锅牛鞭枸杞火锅毛肚牛肉火锅重庆毛肚火锅牛肾杞参火锅牛筋沙司火锅川味酒醉火锅猪肉冬笋火锅瘦肉山楂火锅瘦肉牡蛎火锅猪臀牛羊火锅姜汁肘子火锅猪肉爪翅火锅猪肉莲百火锅猪排腰脑火锅猪排果仁火锅白肉酸菜火锅猪肉菇米火锅猪肉三冬火锅白肉血肠火锅三肉酸菜火锅家常猪肉火锅鲜咸肉笋火锅猪肉丸子火锅猪腿萝卜火锅无花果肉火锅猪肘参精火锅猪肘菊花火锅鲜肉银鱼火锅御龙五花火锅里脊笋菇火锅猪蹄醪糟火锅前蹄猪肚火锅金银腿蹄火锅蹄筋淡菜火锅蹄筋菜花火锅.....

<<新编火锅菜谱大全>>

章节摘录

蚬肉茵陈火锅 原料 蚬肉400克, 茵陈50克, 泥鳅、菜花、黄豆芽和豆腐各200克, 水发玉兰片、水发海带和豌豆苗各150克, 土豆和藕各100克, 姜20克, 葱15克, 胡椒粉5克, 味精6克, 精盐8克, 鸡油35克, 鸡清汤2500克。

制法 1.将茵陈洗净, 沥干水后入药罐中, 加入适量的水煎15分钟, 过滤出液汁; 蚬肉洗净后投入开水锅中氽一下, 去异味; 泥鳅剪去头尾, 剖腹去内脏, 洗净沥水; 水发玉兰片切片; 水发海带横切成丝; 土豆和藕去皮后切片; 菜花洗净掰成小朵; 黄豆芽去根洗净; 豆腐入开水锅中氽一下捞出切成条; 豌豆苗去老叶后择洗干净。

以上各料分别装盘, 围于火锅的四周。

2.将鸡清汤、茵陈液汁、姜、葱、胡椒粉和精盐放入点燃的火锅中烧开, 撇去浮沫, 加入味精和鸡油调味, 即可烫食各料。

特点 清香可口, 鲜嫩味佳, 清热利湿, 解毒下热。

田鸡冬瓜火锅 原料 田鸡和冬瓜各1000克, 干贝100克, 带皮肥瘦猪肉250克, 猪脑花5只, 水牛毛肚、泡青菜、葱白和蒜苗段各150克, 小白菜和猪油各75克, 精盐和冰糖各10克, 姜片25克, 胡椒粉3克, 料酒30克, 味精和花椒各5克, 清汤2500克。

味碟 姜汁、醋、酱油、香油和香菜末。

可根据个人口味配制, 每人一碟。

制法 1.将田鸡宰杀, 斩去头, 去皮及内脏, 洗净, 剁成四块(分别与四肢相连), 沥干水; 冬瓜去皮及瓢, 切成0.5厘米厚的片; 干贝洗净放碗中, 加少许开水, 上笼蒸10分钟, 取出冷却后用手撕碎; 猪肥瘦肉入开水锅中氽去血水, 煮几分钟, 捞出切片; 猪脑花泡水中, 轻轻撕去皮膜及血管等, 洗净沥水; 水牛毛肚片开切块; 泡青菜、葱白、蒜苗和小白菜择洗干净沥水。

以上各料分别装盘, 围在火锅四周。

2.炒锅置火上, 放入猪油烧至五成热, 将姜片和花椒炸出香味, 加入冰糖、料酒、精盐、胡椒粉和清汤煮开, 撇去浮沫, 投入田鸡块、冬瓜片和干贝煮几分钟, 倒入点燃的火锅中, 撒入味精, 即可烫食各料(先食冬瓜片)。

特点 味道鲜美, 清爽细嫩, 利水消肿, 益胃健脾。

.....

<<新编火锅菜谱大全>>

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>