

<<经典湘菜>>

图书基本信息

书名：<<经典湘菜>>

13位ISBN编号：9787504848468

10位ISBN编号：7504848468

出版时间：1970-1

出版时间：农村读物出版社

作者：刘振宏

页数：47

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>

<<经典湘菜>>

内容概要

湖南省特有的风味菜肴。

即称湘菜。

它源远流长，个性非常鲜明，是我国八大菜系之一，也是饮食养生的优选。

湘菜味别多样，尤重酸辣、香腊、麻辣、清香、浓鲜，具有浓厚的湖南乡土风味特色。

《经典湘菜》为你介绍49道好吃易做的经典湘菜，酸辣鲜香，美味夺人，让你在家中轻松体会湘菜的酸辣动情！

正宗湘菜上桌啦！

<<经典湘菜>>

书籍目录

冰糖湘莲砂锅鳊鱼头清汤滑鸡球干菜焖肉油辣莴笋红煨方肉口蘑泡肚汤麻辣羊肚丝清汤柴把鸭辣烧鲶鱼茄子萝卜干炒腊肉荷叶粉蒸肉酸辣鱿鱼丝腊味合蒸上汤鱼生烧辣椒皮蛋荷香粉蒸排骨豆瓣酱烧肥鱼鸭掌汤泡肚嫩姜炒仔鸭东安仔鸡好丝百叶豉椒笔筒鱿鱼麻辣田鸡腿老妈子带鱼油辣冬笋尖 清炒双银炸素方 板栗烧菜心 椒盐酥藕丸 走油豆豉扣肉苦瓜酿肉柱 酸鲜辣甘蓝 苦瓜煨肥肠 香麻豆腐 麻辣仔鸡 咸蛋黄烧茄子红烧牛蹄筋 银针鸡汁鱼片红煨水鱼 油辣包卷菜潇湘猪手 腊肉炖鳅鱼 酸辣四季豆 醋烧猪肚菜心番茄银耳炖乳舒豉椒鳝鱼段 冬笋香炒腊肉豉椒蒸活鱼

<<经典湘菜>>

章节摘录

书摘原料 去骨母鸡肉300克，熟火腿50克，口蘑15克，熟猪油750克(实耗50克)，鸡清汤500毫升，鸡蛋2个，干淀粉、料酒、精盐、鸡精、胡椒粉各适量。

做法 1 将鸡肉切成2厘米见方的丁，葱、姜捣烂用料酒取汁，加精盐将鸡丁腌入味。

2 鸡蛋去黄留清，用筷子打发起泡，加入干淀粉，调成雪花蛋糊，将口蘑、火腿切成薄片。

3 将猪油烧至五成热日寸，离火，把鸡丁逐一裹上雪花糊，下入油锅炸，待鸡丁呈球形表面凝固时捞起，沥净油，装入大碗内，加入鸡清汤和精盐，上笼蒸1小时左右，至鸡肉软烂时取出；再将锅内加入鸡汤、火腿片、口蘑片烧开，再加入盐、鸡精、胡椒粉调味，勾芡，淋在鸡球上即可。

烹饪秘诀 滑鸡球时，油温要保持在四成热，动作要轻巧，让鸡球在油中轻轻滑过，冷则滑不起，热则不成形。

P6

<<经典湘菜>>

编辑推荐

湖南省特有的风味菜肴。

即称湘菜。

它源远流长，个性非常鲜明，是我国八大菜系之一，也是饮食养生的优选。

湘菜味别多样，尤重酸辣、香腊、麻辣、清香、浓鲜，具有浓厚的湖南乡土风味特色。

现在本书为你介绍49道好吃易做的经典湘菜，酸辣鲜香，美味夺人，让你在家中轻松体会湘菜的酸辣动情！

正宗湘菜上桌啦！

<<经典湘菜>>

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>