

<<经典川菜>>

图书基本信息

书名：<<经典川菜>>

13位ISBN编号：9787504848475

10位ISBN编号：7504848476

出版时间：1970-1

出版时间：农村读物出版社

作者：朱太治

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>

<<经典川菜>>

内容概要

《美食经典》系列之一。
经典川菜，吃了忘不了，吃了还想吃，香辣怡人，辛麻惹味，道道鲜香，口口正宗，《经典川菜》为你介绍了51款经典川菜，教你在家中轻松制作，享受川菜的独具风味！

<<经典川菜>>

书籍目录

水煮肉片双椒牛肉粒干煸苦瓜银丝顺风虾香辣河虾干煸肥肠榨菜肉丝五彩白肉卷干烧鲈鱼干烧蹄筋风味回锅肉鱼香鲜贝太白鸡陈皮焖肉口水鱼糖醋脆皮鱼宫保兔丁毛血旺宫保掌中宝蚝油扇贝魔芋鸭肠番茄松鼠鱼盐水大虾糊辣牛肉丝白灼鲜鱿鱼川椒辣子鸡丁番茄腰柳干煸鲫鱼茄汁牛肉饼飘香银鳕鱼鱼香茄子宫爆螺片鲜辣花枝片虎皮尖椒香麻鸡块辣炒土豆丝尖椒豆腐皮川汁毛肚蛋黄山药肉末雪菜开煲鱼头干煸茄皮鱼香腰花四川泡菜辣味蒸排骨番茄肉丝汤咸蛋松花球仔菇烧豆腐泡椒乌鱼仔干煸四季豆辣子酱爆肉

<<经典川菜>>

章节摘录

书摘16 糖醋脆皮鱼 原料 鲜鲤鱼1尾，泡红辣椒2根，植物油、酱油、醋、糖、料酒、鲜汤、葱丝、葱花、淀粉、姜末、蒜末各适量。

做法 1 将鱼洗净，擦干水分，将鱼身两面每面用立刀先划1厘米深，后斜起平刀至2厘米深，共割6~7刀，刀距相等， 2 用料酒、酱油、盐将鱼抹匀，使之入味，用净布揩干待用；泡辣椒去籽切成细丝。

3 炒锅注油烧至八成熟，将较干的淀粉均匀地涂在鱼身上，手提鱼尾，鱼头先下锅，炸至鱼呈深黄色，捞出放入盘中，用手拍松，锅内注油烧热，下葱花、蒜末、姜末炒匀，随即将酱油、水淀粉、料酒、白糖、醋和鲜汤对汁烹于锅内，搅匀，勾二流芡，起锅淋在鱼身上，再将葱丝、泡辣椒丝撒在鱼上即成。

特点 皮脆肉酥，酸甜适口。

P19

<<经典川菜>>

编辑推荐

《美食经典》系列之一。
经典川菜，吃了忘不了，吃了还想吃，香辣怡人，辛麻惹味，道道鲜香，口口正宗，本书为你介绍了51款经典川菜，教你在家中轻松制作，享受川菜的独具风味！

<<经典川菜>>

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>