

<<腌小菜做大菜>>

图书基本信息

书名：<<腌小菜做大菜>>

13位ISBN编号：9787504851161

10位ISBN编号：7504851167

出版时间：2009-1

出版时间：农村读物

作者：牛国平//牛翔

页数：177

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>

<<腌小菜做大菜>>

内容概要

腌豇豆角、腌鲜笋、腌香辣脆、腌韭菜花、腌茄子、腌海带、腌胡萝卜、腌芥末茄子、腌蒜茄子、辣味大蒜根、辣味柚子皮、腌蒜薹、腌水晶萝卜、腌香椿、腌酱甜椒、腌冬瓜、腌糟辣椒、韩式辣泡菜、百香果青木瓜……本书告诉你制作腌菜的技巧。

<<腌小菜做大菜>>

书籍目录

1.腌洋葱2.腌玫瑰蒜3.腌剥皮辣椒4.腌水晶萝卜5.腌香椿6.腌酱甜椒7.腌冬瓜8.腌糟辣椒9.韩式辣泡菜10.百香果青木瓜11.腌糯粉南瓜12.腌黄瓜13.腌酸甜香瓜14.糖辣丝瓜干15.腌豆豉菜瓜16.醋腌花生米17.辣油芥菜蕻18.腌圆白菜19.腌臭黑豆20.腌酒香黄豆21.腌臭豆腐22.腌藕丁23.腌茼蒿豆干24.腌青笋25.腌芥菜26.腌菜花27.腌辣香菌28.姜丁腌咸鱼29.香蒜吻鱼仔30.腌牛肉31.腌嫩姜32.腌豇豆角33.腌鲜笋34.腌香辣脆35.腌韭菜花36.腌茄子37.腌海带38.腌胡萝卜39.腌芥末茄子40.腌蒜茄子41.辣味大蒜根42.辣味柚子皮43.腌蒜薹44.双白鱿鱼45.长寿芹菜46.香辣黑豆丝47.香辣脆瓜皮48.腌腐竹49.腌豆腐干50.韩式海带芽附录

<<腌小菜做大菜>>

章节摘录

(1) 将苹果削去外皮，切成0.3厘米厚的片（共20片），用小刀旋去核呈圆圈状；鸡蛋磕入碗内，加面粉、淀粉及适量水调匀成蛋糊；腌冬瓜切成小丁。

(2) 先把苹果圈逐一拍上一层干淀粉，抖掉余粉后，每两片中间夹上适量豆沙馅，按实，挂上蛋糊，排在有少量油的平底锅中，煎至两面焦黄且内透，加入腌冬瓜丁及其味汁，略煎，出锅装盘。

特点：金黄，焦软，甜中透酸。

提示：苹果圈挂糊后要待其不往下流时再入锅中煎制。

煎时应不时地挪动，保证色泽均匀。

加入味汁不可过多。

否则，原料表层形不成一个焦壳，并容易脱落。

<<腌小菜做大菜>>

编辑推荐

《腌小菜做大菜》由农村读物出版社出版。

<<腌小菜做大菜>>

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>