

<<清爽凉菜138道>>

图书基本信息

书名：<<清爽凉菜138道>>

13位ISBN编号：9787506451338

10位ISBN编号：7506451336

出版时间：2009-1

出版时间：中国纺织出版社

作者：尚锦文化 编

页数：95

字数：43000

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>

<<清爽凉菜138道>>

内容概要

凉菜，在饮食业俗称冷荤或冷盘。

它是具有独特风格，拼摆技术性强的菜肴，食用时数都是吃凉的，称之为凉菜。

它的主要特点是：选料精细、口味干香、脆嫩、爽口不腻，色泽艳丽，造形整齐美观，拼摆和谐悦目。

。

本书介绍138道清爽凉菜的制作方法。

<<清爽凉菜138道>>

书籍目录

飘香畜肉类 1 五香猪肘 2 红油肚丝 3 五香猪舌 4 清蒸小香肚 5 香菜耳丝 6 蜜枣香肠 7 卤猪蹄 8 白煮肉 9 五香牛肉 10 夫妻肺片美味禽蛋类 11 五香凤爪 12 口水鸡 13 怪味鸡 14 松花蛋 15 盐水鸭 16 香卤鸭脖 17 麻辣鸡胗 18 香辣鸭肠 19 卤鸭心 20 盐水鹌鹑蛋营养豆制品类 21 五香兰花干 22 西芹腐竹 23 粒粒酥 24 鱼子酱拌豆腐 25 花仁辣白菜 26 卤素鸡 27 皮蛋拌豆腐 28 芹黄拌豆干 29 白卤豆腐干 30 蟹柳拌青豆鲜美水产类 31 辣鲜文蛤 32 印尼辣螺 33 鱼香田螺 34 蒜泥白肉虾 35 剁椒鲜鱿花 36 仔姜鳝丝 37 姜汁肉蟹 38 芥辣蛰皮丝 39 麻辣泥鳅 40 菊香生鱼丝健康蔬菜类 41 盐水毛豆 42 蜜汁藕 43 酱黄瓜 44 相思莴笋 45 凉拌双笋 46 四川泡菜飘香畜肉类 47 香蒜里脊 48 糊辣肉丁 49 肉丝茶树菇 50 卤肉夹饼 51 辣豆瓣拌白肉 52 碳烧肉 53 蒜香龙眼肉 54 梅酱金钱肉 55 私家香排 56 泡萝卜爽脆肚 57 三色拌肚丁 58 芥辣脆耳丝 59 葱椒嫩腰花 60 酱猪手 61 酸辣猪手 62 蒜香肝片 63 姜汁皮冻 64 金椒蜂窝肚美味禽蛋类 65 葱椒鸡 66 小米椒拌鸡 67 红袍鸡心 68 迷迭香鸡翅 69 鸿福鸡丝 70 麻酱蒜香鸡 71 糖醋鸡肉卷 72 钵钵鸡杂 73 沙拉鸭片 74 香酱鸭 75 鸭胗拌凉瓜 76 久久鸭颈 77 飘香鸭脯 78 陈皮鸭条 79 奇味鸭舌 80 芥末鸭掌 81 锦绣仔鸭丝 82 泡酸菜炆鹅肠 83 金沙蒜香鸽 84 泡椒鸽胗营养豆制品类 85 红油拌豆腐 86 蜜汁豆腐 87 芦蒿臭干 88 白果腐竹 89 回卤干张 90 秘制豆干 91 油炸臭干 92 成鸭蛋拌豆腐 93 肉松拌豆腐 94 凉拌腐竹 95 皮蛋拌豆腐 96 五彩美龄豆腐 97 凉拌豆苗 98 翡翠黄豆 99 三色云丝 100 豆腐藕盒鲜美水产类 101 辣仔咖喱花甲 102 蛤蜊大白菜 103 酸椒文蛤 104 茴香酥河虾 105 糖醋大虾 106 鼓椒鲜鱿 107 孜然鲜鱿须 108 烧椒鳝段 109 陈皮鳝丝 110 紫菜蟹柳卷 111 香醋拌蛰丝 112 香菜白宫鱼 113 紫霞沙丁鱼 114 家乡腌酥鱼 115 野鸡红拌鱼皮 116 泰式海鲜沙拉健康蔬菜类 117 卤花生 118 家常卤黄豆 119 卤香菇 120 炆萝卜 121 金汁苦瓜 122 酸豇豆 123 辣萝卜干 124 白糖蒜 125 东北拉皮 126 凉拌三样 127 金丝银芽 128 凉拌圆白菜 129 炆咖喱菜花 130 盐水芸豆 131 什锦掐菜 132 凉拌茼蒿 133 蒜香生菜 134 凉拌苦瓜 135 柠檬藕片 136 素三鲜 137 剁椒粉皮 138 糖醋红蒜不可不知的拌凉菜技巧

<<清爽凉菜138道>>

章节摘录

插图：

<<清爽凉菜138道>>

编辑推荐

《家常菜系列9:清爽凉菜138道》由中国纺织出版社出版。

<<清爽凉菜138道>>

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>