

<<百吃不厌鱼香菜>>

图书基本信息

书名：<<百吃不厌鱼香菜>>

13位ISBN编号：9787508250946

10位ISBN编号：750825094X

出版时间：2008-7

出版时间：金盾出版社

作者：刘自华 主编

页数：150

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>

<<百吃不厌鱼香菜>>

内容概要

这是一本专门介绍怎样烹制鱼香菜的大众菜谱书。

书中首先简要介绍了有关鱼香菜制作的基础知识，然后以家常菜为主，详细讲授了各种鱼香菜的用料配比、地道做法、成品特点及操作要领。

全书分为蔬菜、豆制品、畜肉、禽肉、水产品等五大类，近250款菜肴。

本书内容丰富，技法正宗，科学实用，易懂好学，非常适合广大家庭尤其是喜食川味鱼香菜者阅读使用，对大小餐馆酒店也极具学习参考价值。

<<百吃不厌鱼香菜>>

作者简介

刘自华，国家特级烹饪技师，师从著名川菜大师陈松如，集数十年做川菜之经验，先后在国内出版了《怎样当厨师长》、《川菜烹饪指南》等几十部专业书籍和《川菜烹饪技艺》录像带。

在德国出版《正宗中国菜》大型食谱，由溥杰先生题写书名，获法兰克福书展优秀奖，

<<百吃不厌鱼香菜>>

书籍目录

蔬菜类 鱼香炒芥蓝 鱼香荷兰豆 鱼香西兰花 鱼香炒盖菜 鱼香灼耳菜 鱼香炒季豆 鱼香炒黄花 鱼香金针菇 鱼香炒芦笋 鱼香黄秧白 鱼香油菜心 鱼香紫菜薹 鱼香熘茄花 鱼香蒸茄花 鱼香熘茄饼 鱼香炒西芹 鱼香炒豇豆 鱼香蒸南瓜 鱼香南瓜粒 鱼香韭菜薹 鱼香炒玉米 鱼香炒蚕豆 鱼香炒豌豆 鱼香蒸山药 鱼香蒸香芋 鱼香熘红苕 鱼香炒菠菜 鱼香炒青笋 鱼香灼笋衣 鱼香紫甘蓝 鱼香熘花菜 鱼香丝瓜盒 鱼香冬瓜盒 鱼香炒凉瓜 鱼香炒茭白 鱼香熘藕盒 鱼香莲花白 鱼香炒鞭笋 鱼香玉兰片 鱼香青菜头 鱼香炒木耳 鱼香炒草菇 鱼香炒平菇 鱼香鸡腿菇 鱼香熘葫瓜 鱼香百合芹 鱼香仙人掌 鱼香炒杏仁 鱼香松仁米 鱼香炒黄菜 鱼香炒生菜 鱼香熘甜豆 木耳炒凉瓜 鱼香炒茼蒿 鱼香蒿子秆 鱼香炒油麦 鱼香盐煎椒 鱼香肉炒冬菜 鱼香炒雪菜 鱼香酸豆角 鱼香炒榨菜 鱼香炒水芥 鱼香炆泡菜 鱼香猴头蘑 鱼香玉米笋 鱼香素丸子 鱼香炒鲜蘑 鱼香炒蕨菜 鱼香椿树芽 鱼香银杏仁豆制品及其他类畜肉类禽肉类水产品类

<<百吃不厌鱼香菜>>

章节摘录

蔬菜类 鱼香炒芥蓝 【主料】鲜嫩芥蓝600克，葱姜蒜共40克，川味泡辣椒（末）1汤匙。

【调料】黄酒1汤匙，白糖1汤匙，醋1汤匙，鸡精1茶匙，精盐1/3茶匙，水淀粉1汤匙。

【制法】芥蓝收拾干净切段，放入开水中稍烫，捞出挤干水分。

葱姜蒜剥净表皮，切末。

再把黄酒、白糖、醋、鸡精、精盐、水淀粉和2汤匙清水依次放入碗中调匀。

锅烧热，放入烹调油适量，泡辣椒、姜蒜同放锅中煸炒出香味，烹入对好的味汁炒熟，放入芥蓝、葱末炒匀即可。

【提示】此菜咸甜辣酸于一味，既可佐酒更可下饭，但不宜凉食，否则有生辣椒味。

制作此菜约需10分钟。

鱼香荷兰豆 【主料】鲜嫩荷兰豆400克，葱姜蒜共40克，川味泡辣椒（末）1汤匙。

【调料】黄酒1汤匙，白糖1汤匙，醋1汤匙，鸡精1茶匙，精盐1/3茶匙，水淀粉1汤匙。

【制法】荷兰豆择洗干净，放入开水中稍烫，捞出控干水分。

葱姜蒜剥净表皮，切末。

再把黄酒、白糖、醋、鸡精、精盐、水淀粉和2汤匙清水依次放入碗中调匀。

锅烧热，放入烹调油适量，泡辣椒、姜蒜同放锅中煸炒出香味，烹入对好的味汁炒熟，放入荷兰豆、葱末炒匀即可。

【提示】家庭炒蔬菜量不宜过大，火力要旺，断生即可，才能保持脆嫩爽口。

制作此菜约需10分钟。

鱼香西兰花 【主料】鲜嫩西兰花（净）500克，葱姜蒜共40克，川味泡辣椒（末）1汤匙。

【调料】黄酒1汤匙，白糖1茶匙，醋1茶匙，鸡精1茶匙，精盐1/3茶匙，水淀粉1汤匙。

【制法】西兰花择洗干净，适当切小块，放入开水中烫过，捞出挤干水分。

葱姜蒜剥净表皮，切末。

再把黄酒、白糖、醋、鸡精、精盐、水淀粉和2汤匙清水依次放入碗中调匀。

锅烧热，放入烹调油适量，泡辣椒、姜蒜依次放入锅中煸炒出香味，烹入对好的味汁炒熟，放入葱末和西兰花炒熟即可。

【提示】西兰花富含维生素，适当食用对人体保健十分有益。

制作此菜约需10分钟。

<<百吃不厌鱼香菜>>

编辑推荐

本书内容丰富，科学实用，技法精纯可靠，力求正宗地道，为作者数十年川菜烹调实践的经验总结，是一本十分难得的专门介绍川菜著名口味“鱼香味”及鱼香菜的大众菜谱。书中按照原料性质分为蔬菜、豆制品、畜肉、禽肉、水产品等五怎样做好鱼香菜大类，近250个品种。书中对每款菜肴的用料与制法都作了详尽介绍。考虑到广大小家庭的实际需要，书中所有菜肴，原料均为3人份，到时可根据实际就餐人数，在原料配比上作相应调整。

<<百吃不厌鱼香菜>>

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>