

<<电压力锅美味菜肴>>

图书基本信息

书名：<<电压力锅美味菜肴>>

13位ISBN编号：9787508280264

10位ISBN编号：7508280261

出版时间：董国成 金盾出版社 (2013-03出版)

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>

<<电压力锅美味菜肴>>

作者简介

董国成，高级烹饪师，现任青岛风色丽人美食文化管理工作室行政总监、执行主编。从事餐饮业十余年，曾在辽宁大连和山东青岛、龙口等地星级酒店和知名企业，担任厨师长、厨艺总监、行政总厨等职，对菜品创新及中式火锅颇有研究。先后编著出版了《特色创新菜》、《新编家常小炒》、《新编家常凉拌》、《新编家常汤煲》、《新编过瘾川菜》等美食类图书，并在《中国大厨》杂志发表文章多篇。

<<电压力锅美味菜肴>>

书籍目录

电压力锅常识 01一、电压力锅的构成 二、电压力锅的保养 三、电压力锅在使用中要注意的问题 一、烧菜 02肉末烧紫茄 酱烧茄子丁 03清烧冬瓜球 烧豆腐丸子 红腐乳烧豇豆 04牛肉酱烧土豆 辣烧土豆丁 虾皮烧冬瓜 05农家小烧菜 五花肉烧干豆角 06肉泥烧豆腐 木耳烧素鸡 素鸡烧干辣子 07雪菜烧胡萝卜球 烧双圆 五花肉丁烧三样 08烧酿尖椒 红枣烧紫地瓜 酸甜汁烧紫薯 09咸蛋黄烧南瓜 竹笋红烧肉 辣烧排骨 10南瓜烧开心果 糯米球烧南瓜 番茄烧鹌鹑蛋 11五香汁烧鹌鹑蛋 美味腐汁红烧肉 小厨烧猪骨 12回锅烧蒜香骨 美味烧猪皮 海米烧猪皮 13红烧猪脚 秘制焖烧猪脚 鱼香汁烧鸡脖 14红烧鸡块 焖烧香菇鸡块 陈皮烧鸡翅 15辣味烧翅中 蒜子酱烧翅 茶香烧翅根 16辣烧鸡脖子 妙烧猪手 17番茄烧牛肉 红烧牛肉 牛肉烧青菜 18红烧羊肉块 辣味烧羊肉 红烧羊排 19小茴香烧羊排 灯笼烧羊排 二、煎菜 20盐味煎豆腐 葱香煎豆腐 21豆腐煎辣味 五香粉煎素鸡 豆瓣煎素鸡 22辣煎萝卜 素鸡夹煎萝卜 煎土豆片 23孜然煎土豆条 煎炒茭瓜 茭瓜夹心煎 24香甜煎紫薯 紫薯条煎瓜子仁 煎山药片 25煎巧克力山药片 煎茄盒子 26煎炒茄子 煎炒虎皮椒 27肉末煎辣子 煎炒包心菜 干辣子煎包心 28煎爆白菜条 香醋煎炒菜心 香煎红肠 29红肠煎芝麻 盐煎五花肉 孜然味煎肉条 30煎肉泥菜盒子 拖糊煎猪排 腌煎猪排 31猪排烹汁煎 煎猪肝 猪肝煎辣子 32煎炒腰花 煎酿青瓜腰子泥 香煎鸡胗花 33秘制煎鸡胗 烹汁煎鸡胗 34煎炒鸡心串 葱香煎鸡心 煎炒牙签鸡胸肉 35麻辣煎鸡柳 煎鸡排 香煎带鱼 36腌煎黑芝麻带鱼 蘸粉煎带鱼 煎小干鱼 37小干鱼煎饼子 干煎鳕鱼片 麻椒辣子煎鳕鱼 三、烩菜 38茄子烩菜 粉条烩茄子 39茄子烩土豆 芸豆烩腐竹 40腐竹木耳烩青菜 焖烩豆皮 豆皮烩木耳 41酸辣烩豆腐结 家乡烩小豆腐 皮蛋烩青菜 42蒜子烩皮蛋 三鲜烩松花 皮蛋老姜烩茼蒿 43香辣烩松花 家常烩面饼 烩尖椒 44酱烩鸡胗 烩三脆 鱼香烩鸡丁 45番茄木耳烩鸡片 腌烩鸡柳 三鲜烩鸡块 46鸡块烩米粒 雪菜烩鸡块 鸡块大杂烩 47鸡肉泥烩萝卜箱 三色烩菜包 48香辣烩牛蹄筋 牛筋烩菜心 竹笋烩牛筋 49牛柳烩竹笋 家常烩牛腩 番茄牛腩烩土豆 50电锅烩牛肚 辣味烩牛肚 笋香烩红肠 51香烩五花肉 肉泥烩青菜 烩大块肉 52蒜泥烩猪肺 猪肺烩竹笋 养心烩菜 53兰花烩猪心 排骨大杂烩 54金针烩猪排 烩填心菜 辣香烩猪腿肉 55猪腿肉烩香菇 腱子肉烩青豆 卤汁烩腱子 四、煲菜 56素菜煲 干张菜叶煲鸽蛋 57粉丝豆皮煲乌蛋 辣酱煲豆腐 豆腐煲乌蛋 58高汤煲豌豆荚 粉条豌豆荚辣味煲 59米棒煲三样 高汤煲土豆 鲜味煲土豆 60大众煲菜 豆瓣酱煲萝卜 61红汤萝卜煲 家乡煲鸡块 肉鸡煲酸菜 62芹菜土豆煲鸡肉 麻椒辣子煲草鸡 大枣滋补鸡块煲 63卤汁煲鸡胗 鸡胗煲竹笋 山药鸡胗煲青菜 64小煲鸡翅 鸡翅煲豆腐 豌豆煲鸡翅 65家常煲翅根 翅根煲粉皮 66猪排海带粉条煲 酸菜猪排煲 猪骨煲土豆 67黄芽豆腐煲猪排 滋补猪骨煲 68农家猪骨煲 小厨猪排煲 69猪皮家常煲 黄豆煲猪皮 小米辣煲猪皮 70萝卜羊排煲 清汤羊排煲 白菜羊排煲 71羊肉山药煲 酸辣羊肉煲 72兔肉时蔬煲 枸杞白芷煲兔肉 羊排鲜鱼煲 73煎煲鲜鱼 家常煲鱼块 梅菜笋丝煲鱼肉 74鸡丸鱼肉煲两样 鱼肉丸煲豆腐 双味煲金针

<<电压力锅美味菜肴>>

章节摘录

版权页：插图：四、煲菜 煲菜，也就是把需要烹制的食材用水慢慢炖至成熟，使汤的味道更加鲜美，食材更加软烂香醇的过程。

煲汤的菜肴变化多端，也就是我们老百姓常说的炖菜，主要常见的分为：清炖、酱炖、素炖、混合炖等。

那么，用电压力锅制作煲菜的时候需要注意哪些问题呢？

其实也很简单，就是水尽量一次加足，成熟后汤的味道才会香醇美味。

但这也不是绝对的，因为对于新下厨的朋友来说完全做到是不可能的，那么怎么办呢？

我们可以加入开水或者高汤来解决，煲制成熟后味道也会很好。

另一方面就是调味料的添加，用电压力锅制作煲菜的时候，精盐的添加时间一般是开锅后加入，味精要成熟后加入。

只要记住这两点，对于新手用电压力锅制作出美味的煲菜就相对简单了。

素菜煲【原材料】白菜300克，腐竹100克，胡萝卜75克，木耳50克。

【调味料】花生油50克，精盐、葱、姜各3克，鸡粉4克，酱油5克，香油10克。

【制作方法】将白菜洗净，撕成块。

腐竹用水泡透洗净，切成段。

胡萝卜洗净去皮，切成块。

木耳用水泡透洗净，撕成小朵备用。

电压力锅预热，倒入花生油烧热，放入葱、姜炸香，下入白菜稍炒待用。

电压力锅内选择在煲汤档位上上，下入胡萝卜、木耳、腐竹再翻炒几下，调入酱油，倒入水烧开，调入精盐，盖上锅盖（不用关闭安全气阀），煲制12分钟，打开锅盖，调入鸡粉、香油搅匀，盛出即可食用。

【大厨小贴士】白菜要先炒至回软，不然煲制成熟后水分较大，淡而无味。

千张菜叶煲鸽蛋【原材料】豆腐皮300克，白菜叶125克，鸽蛋10个。

【调味料】色拉油40克，精盐、葱、姜各4克，味精3克，白糖5克，花椒油10克。

【制作方法】将豆腐皮洗净，切成块。

白菜叶洗净，撕成块。

鸽蛋洗净备用。

电压力锅内倒入水，放入鸽蛋煮熟，捞起凉透去皮待用。

电压力锅刷洗干净，接通电源，按一下开始按键选择在煲汤档位上上预热，倒入色拉油烧热，放入葱、姜炸香，倒入白菜、豆腐皮翻炒几下，倒入水烧开，调入精盐、白糖，下入鸽蛋，盖上锅盖（不用关闭安全气阀）煲制15分钟，打开锅盖，调入味精，花椒油搅匀，盛出即可食用。

【大厨小贴士】白菜最好翻炒至出水分，这样再加入适量水，煲制成熟后不但汤的味道好，而且白菜口感也较好。

<<电压力锅美味菜肴>>

编辑推荐

《电压力锅美味菜肴》是专门为那些爱好用电压力锅烹饪的朋友们准备的。它通过分烧菜、煎菜、烩菜、煲菜四大类，详细介绍了200例菜品用料配比、制作方法及操作提示，还介绍了电压力锅的构造、保养、使用中要注意的问题等知识。

《电压力锅美味菜肴》内容翔实，简单易学，让您轻轻松松掌握电压力锅烹制佳肴的全过程。

<<电压力锅美味菜肴>>

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>