

<<美味厨房第二辑06-爽口凉拌菜>>

图书基本信息

书名：<<美味厨房第二辑06-爽口凉拌菜>>

13位ISBN编号：9787530856208

10位ISBN编号：7530856200

出版时间：2010-5

出版时间：《美味厨房》编写组 天津科学技术 (2010-05出版)

作者：美味厨房组

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>

<<美味厨房第二辑06-爽口凉拌菜>>

内容概要

《美味厨房第二辑06-爽口凉拌菜》，本书介绍凉拌菜的做法。

<<美味厨房第二辑06-爽口凉拌菜>>

书籍目录

4松仁玉米 5红烧排骨 6咖喱牛肉 7青菜炒鱿鱼 8蜜汁藕片 9酱汁豆腐 10麻花炸鸡柳 11清炒长豆角 12竹笋炒蒜薹 13红烧牛腩 14腰果炒虾仁 15豆角炒里脊肉 16黄豆蒸南瓜 17凉拌杏仁 18糖醋里脊 19大蒜炒鳝鱼 20小白菜炒香菇 21紫菜鸡蛋汤 22酱牛肉 23冰糖核桃仁 24牛奶蛋清炒虾仁 25杏仁拌三丝 26红烧鳕鱼 27什锦蛋炒饭 28海苔蛋花汤 29莲花豆腐 30黄豆炒玉兰 31杏仁炆西葫芦 32凉拌鸡丝 33山药木耳 34芹菜炒肉丝 35毛血旺 36清炖猪蹄 37炖鸡腿 38芹菜百合 37凤尾苦瓜 40杭椒炒牛柳 41凉拌西葫芦 42双色桃仁 42爽脆外婆菜 44蟹虾炒水晶 45鱼翅骨炖鸡肉 46鸡蛋炒虾仁 47黑木耳炒黄花菜 48西红柿炒鸡蛋

<<美味厨房第二辑06-爽口凉拌菜>>

章节摘录

版权页：插图：香菇红枣汤 [材料]干香菇8朵，红枣8个。

[调料]盐、鸡精、料酒、姜片、熟花生油各适量。

做法 1.干香菇用温水浸发至软，再用凉清水洗净。

2.红枣先用温水泡发，除去枣核，再用清水洗净备用。

3.炖锅上火，加水适量，放进澄清过滤的泡发香菇的水烧开。

4.再放入香菇、红枣、精盐、鸡精、料酒、姜片、熟花生油少许，盖上锅盖继续加热。

5.炖煮1小时左右，出锅即可食用。

猪脑炖木耳 [材料]猪脑1个，黑木耳10克。

[调料]盐、鸡精、清汤、料酒、胡椒粉各适量。

做法 1.黑木耳用温水泡发，再用清水洗撕片。

2.猪脑用温水洗净。

3.锅置火上，放适量水和清汤烧开，将黑木耳、猪脑一起放进锅中，文火炖至烂熟。

4.最后加入食盐、味精、料酒、胡椒粉，再煮2分钟即可。

鳙鱼豆豉汤 [材料]鳙鱼500克。

[调料]豆豉、盐、味精、姜、陈皮、胡椒粉各适量。

做法 1.鳙鱼宰杀，除去鱼鳞和内脏，然后用清水冲洗干净。

2.姜搓洗干净后切丝，陈皮洗净备用。

3.水锅置火上烧沸，加入姜、陈皮、胡椒粉烧开，再放入豆豉煮熟，最后下鱼，煮熟。

4.熄火，放适量盐、味精调味，即可盛出食用。

软溜青鱼段 [材料]活青鱼500克，上浆虾仁50克，上浆猪肉片50克。

[调料]盐、绍酒、熟清油、鸡精、湿淀粉、葱花、姜片各适量。

做法 1.青鱼处理干净，切成段。

2.炒锅置旺火上，下清水500克，加葱花、姜片烧沸，加绍酒，青鱼块皮朝上放入，煮4分钟左右至熟，捞出沥去水装大鱼盘里。

3.锅里留鱼汤200克左右，放入虾仁、肉片划散，加入各种调料，再沸时即下湿淀粉、味精、熟清油推匀，舀出浇在鱼段上。

编辑推荐

《美味厨房9:精选儿童餐》由天津科学技术出版社出版。

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>