

<<家庭冷荤酱腌泡菜制作>>

图书基本信息

书名：<<家庭冷荤酱腌泡菜制作>>

13位ISBN编号：9787533119324

10位ISBN编号：7533119320

出版时间：2007-5

出版时间：山东科学技术出版社

作者：张慧敏

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>

<<家庭冷荤酱腌泡菜制作>>

内容概要

鸡鸭鱼肉吃腻了，您不妨来点家庭冷荤或酱腌泡菜，佐酒下饭别有一番风味。
本书以通俗的语言，实用的配方，简易的制作技术，帮您实现自我烹制家庭美味的梦想。

<<家庭冷荤酱腌泡菜制作>>

书籍目录

冷荤菜 禽蛋菜 酱鸡 筒子鸡 清拌鸡 芥末鸡 盐水鸡 炆鸡 冻粉拌鸡丝
 黄瓜拌鸡丝 鸡丝拉皮 炆活鸡片 怪味鸡片 炆鸡丝冬笋 风鸡 醉鸡 白斩鸡
 油浸嫩鸡 脆萝鸡丝 红酒浸鸡 香糟嫩鸡 贵妃醉酒 棒棒鸡 花雕鸡爪 椒香
 鸭 卤鸭 红糟鸭 水晶舌掌 椒香鸭肫 盐水肫肝 芝麻鹅肝 炸烹鹌鹑 蛋松 黑
 白蛋膏 双色蛋膏 畜肉菜 蒜泥白片肉 白雪糟肉 四川腊肉 广式腊肉 湖南腊肉
 清酱肉 干切咸肉 叉烧肉 烤金钱肉 白切肉 酱汁肉 肉松 萝卜肉丝
 麻辣肉丝 芥黄酥肉 水晶肴蹄 冻猪爪 椒盐排骨 香肠 翠衣肝片 炆腰花
 核桃仁拌腰花 白肚 糟醉肚片 卤牛肉 羊羔 水产菜 拌三鲜 佛手海蜇皮 紫
 菜卷 白玉美人 干贝松 豆丝干贝 醉蟹 盐水虾 醉虾 炆虾 五香泥鳅
 麻辣泥鳅 炆虎尾 生卤荔枝鳝鱼 炆麻线鳝鱼 干风春鱼 烧熏大王鱼 烟熏黄鱼
 熏石首 酱拌鱼条 椿头鱼卷 炸糟黄鱼 鱼松 风鱼 银丝将军 泡辣椒鲫鱼
 冻鱼酱腌泡菜 豆制品 豆腐松 小葱拌豆腐 腐皮松 蔬菜 跳水黄瓜 拌黄瓜
 酸黄瓜 酸辣黄瓜 金钩生瓜丝 醋香青瓜 甘草白菜 腌白菜 酱白菜 酸辣白菜
 帮 五香白菜帮 酸白菜 果味白菜 辣白菜丝 津冬菜 京冬菜 五香白菜干
 白菜干 霉干菜 酸渍大头菜 酸辣菜 什锦大头菜 糖渍大头菜 五香大头菜 泡
 大头菜 腌大头菜 盘香苕蓝 酱方连环 甜酱腌苕蓝 苕蓝咸菜 酱苕蓝 姜味苕
 蓝 泡芹菜 虾米拌芹菜 卤芹菜丁 虾子炆芹菜 雪里蕻咸菜 泡雪里蕻 泡茄子
 糖醋萝卜块 辣萝卜干 胡萝卜松 菜松 泡青菜头 泡大柿子椒 跳水时菜 泡子
 姜 泡洋姜 甜酸苦瓜 泡白莲藕 泡芸豆 泡藠头 腌地环 糖蒜 成甜大蒜 甜蒜薹
 腌韭黄瓜 韭花酱 拌莴苣 蜜汁莴苣条 酱汁茭白 糟冬笋 泡红薯 珊瑚果脯 韩国薄方
 白泡菜 朝鲜泡菜 西式泡菜 琥珀核桃 五香花生米后记

<<家庭冷荤酱腌泡菜制作>>

章节摘录

冷荤菜禽蛋菜酱鸡原料雏鸡1只，酱油150克，桂皮1克，白芷1克，小茴香1克，八角1克，豆蔻1克，丁香1克，花椒0.5克，精盐、葱、姜各少许。

加工切配将当年的小雏鸡宰杀后褪毛去内脏，用清水冲洗干净（最好用清水浸泡2小时，以去腥味及血污），用刀从脊背开刀，一劈两片，剃去嘴尖、翅膀尖、爪尖和尾尖，大骨用刀背砸断。

大葱取白切段，姜去皮切片。

桂皮、白芷、小茴香、八角、豆蔻、丁香、花椒用洁布包好扎紧成香料袋。

烹调先把整理好的整鸡放沸水锅中煮一滚，撇去浮沫，捞出洗净，把原汤过滤后倒入锅中，放入酱油、葱段、姜片、精盐及整鸡，用旺火烧开，改成小火煮烂（1.5~2小时），停火后原汤焖鸡30分钟，然后捞出晾凉，改刀装盘即可。

特点酱香浓郁，荤厚不腻。

操作要领烫鸡肉的原汤不要倒掉，去浮沫及渣子后原汤炖煮鸡肉，味道更鲜。

煮好鸡肉后，应在酱汤里浸泡一段时间，否则味道不醇厚。

酱汤去掉浮油及渣子后，可放入冰箱保存，酱鸡的次数多了即为“老汤”，能起到增味、使肉烂得快的作用。

若没雏鸡，肉食冷冻鸡、分割鸡也可以，只是味道及口感略逊一畴。

筒子鸡原料肥母鸡1只，花椒、丁香、白芷、小茴香各少许，葱、姜、精盐、料酒、芝麻油各适量。

加工切配将母鸡宰杀后，用沸水烫过，去净毛，先不开膛，从翅膀下开口取出内脏，从肛门处取出肠子，洗净控干即成鸡筒子。

葱、姜分别切丝。

烹调将鸡筒子用精盐、葱丝、姜丝里外揉搓一遍。

碗内放入葱丝、姜丝、花椒、丁香、白芷、小茴香、料酒拌均匀，灌入鸡腹内，上笼蒸1.5小时，取出后晾凉，去掉腹内香料，涂抹上香油，剃成3.3厘米长、1.5厘米宽的长条，整齐地摆在盘中即可。

特点颜色淡雅，脆嫩有吃口，味入肌里，香透入骨。

操作要领选料一定要选肥母鸡。

用精盐腌制时一般需要2小时以上。

蒸制时要注意火候，过烂则无味，不熟不能吃，制品特点是吃口有劲，咬断无丝。

蒸好的筒子鸡一定要用芝麻油抹一遍，保味保湿增香味。

凉拌鸡原料熟母鸡肉300克，酱油10克，醋10克，精盐0~1克，姜末、芸豆、木耳各适量，芝麻油少许。

加工切配将熟鸡肉切成3.3厘米长、1.6厘米宽的片；木耳用温水泡开，择洗净稍晾；芸豆用沸水氽烫至熟后捞出，用凉水过凉，捞出片成抹刀片。

最后，把芸豆片、木耳放在盘子底部，上面覆盖片好的鸡肉片。

烹调将酱油、精盐、姜末、醋、芝麻油一起调匀，均匀地浇在鸡肉上即成。

食用时用筷子拌匀即可。

特点肉烂鲜嫩，清香爽口，是夏季餐桌上不可多得的美食。

操作要领酱油不可放多，以色泽淡雅为标准，成味不足要用精盐来补充；芸豆、木耳可用黄瓜、莴苣、菜花、豆角、银耳、蘑菇等代替，数量多少，随个人喜好而定。

芥末鸡原料熟母鸡肉300克，酱油5克，醋10克，精盐1克，芥末糊10克，芝麻酱5克，芸豆、木耳各适量。

加工切配把熟鸡肉片成长3.3厘米、宽1.6厘米的片；芸豆用沸水烫透过凉，捞出片成抹刀片；木耳用温水泡透，择去杂物，洗净泥沙。

然后，将芸豆片及木耳放在盘子底部，上面覆盖好片好的鸡肉。

烹调把芥末糊、酱油、精盐、醋、芝麻酱等调和均匀，搅成糊状的调味汁，浇在鸡肉盘子里即成。

食用时用筷子搅拌均匀即可。

特点呛辣酸香，肉烂味冲，令人冲鼻流泪。

<<家庭冷荤酱腌泡菜制作>>

操作要领芥末糊一定要提前泡发好，若芥末味不冲鼻子，一方面可采取加温的办法，使其继续发酵，直至冲鼻；另一方面，芥末糊先用醋烹拌，也可增加其冲鼻子的呛辣味。

若要热食，则先把鸡肉蒸热然后再调味即可，热拌时则不要配料。

芸豆可用四季青菜随个人喜好任意调换。

盐水鸡原料宰好的鸡1只（重约1000克），精盐15克，葱、姜、花椒（最好用鲜花椒）各适量，猪皮250克。

<<家庭冷荤酱腌泡菜制作>>

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>