第一图书网, tushu007.com

<<台湾地道小吃>>

图书基本信息

书名：<<台湾地道小吃>>

13位ISBN编号：9787533523633

10位ISBN编号：7533523636

出版时间：2004-9

出版时间：福建科学技术出版社

作者：朱秋桦

页数：96

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

第一图书网, tushu007.com

<<台湾地道小吃>>

内容概要

《台湾地道小吃》是品味生活系列之一。

第一图书网, tushu007.com

作者简介

朱秋桦，文化大学毕业。
自1990年从事中西餐点教学迄今，金桦餐饮专业研习中心负责人。
公共电视“台湾生活通”栏目烹饪顾问。
桃园县复合餐饮交流协会他人支理事长；台北县瑞芳、三峡镇农会、青年服务社、桃园县女教师联谊会等地烹饪、烘焙讲师。
活跃于MUCH TV酸甜苦辣食物恋，

第一图书网, tushu007.com

<<台湾地道小吃>>

书籍目录

小吃基料制作米食小吃 大汤圆 肉燥米糕 客家饭条 鲁肉饭 米粉炒、大面炒 台南碗粿 红龟粿 芋粿巧 米苔目 筒仔米糕 油葱粿 客家菜包 冬粉炒 咖喱鸡饭 香菇油饭 艾草粿 菜粽、南部肉粽 广东粥 海鲜粥点心小吃 甜不辣 中部肉圆 天香臭豆腐 虾仁肉圆 素润饼卷 河粉煎 宜兰糕渣 蚵仔煎 九份芋圆 烧仙草 麻辣臭豆腐 清蒸臭豆腐肉类小吃 熏鹅 盐酥鸡 猪肠卤 卤猪脚 鸡卷、虾仁卷面羹汤小吃 酸辣汤面 台南担仔面 牛肉面 米粉汤 排骨酥汤 蚵仔链 四神汤 药炖排骨 蚵仔面线、大肠面线 虾仁羹、羊肉羹 香菇肉羹、鱿鱼羹 豆签羹 大面羹 麻油鸡面线

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

插图：头家朋友若要节省时间成本，可以从专门将猪大肠预先做汆烫处理的商家采购，但是相对的基本材料费就会增加，其实洗大肠并不会占据太多时间，建议头家朋友次就多处理些，汆烫后将猪大肠分包冷冻收藏，要取用时就方便多了。
1.猪大肠先用大量面粉拌抓后静置约5分钟，用清水洗去面粉糊与大肠表皮浮油。
2.将猪大肠翻面（可用筷子辅助），再用大量面粉拌抓后静置5分钟，用清水洗净后再翻回正面。
3.猪大肠接着用色拉油抓洗2～3分钟，再洗净后用柠檬汁1大匙或白醋1大匙，加入水浸泡1～3小时。
4.将水煮开把猪大肠汆烫成白色，立即捞出泡冷水备用。
5.卤汁锅中加入卤汁与汆烫后的猪大肠，用慢火熬卤至猪大肠上色入味即可。
6.上桌前大多切成小段，添加上姜丝或香菜，诱人食欲。
卤味是成本较低、营利较高的附加产品，一般以称重计价出售喔！
常见搭配销售组合：其他各式卤料（鸡爪、鸭翅、豆干）等。
小吃摊都有肉羹、鱿鱼羹。
要抓住客人的胃口，汤头实在、食材新鲜是最主要的法宝。
因此鱿鱼羹的鱿鱼更要符合这个原则。
常见搭配销售组合肉羹面、肉羹米粉、肉羹粉丝等。
1.把汆烫过的白萝卜加入基本羹底，用小火加温。
2.把鱼浆与油葱酥拌匀，将里脊肉条加入鱼浆中挂糊，再放八沸水中汆熟，捞出泡冷水备用。
3.待客人点食时，把肉条加入已放有白萝卜与调味料的基本羹底中，撒上香菜末调配成香菇肉羹。
4.鱿鱼羹则将泡发鱿鱼切条状，与鱼浆、油葱料分别置入热水中汆熟后捞出泡冷水。
5.客人点食时，把鱿鱼条、鱼浆条加入已有白萝卜的基本羹底中，再人调味料，撒上九层塔，搭配成鱿鱼羹。

第一图书网, tushu007.com

<<台湾地道小吃>>

编辑推荐

《台湾地道小吃》是由福建科学技术出版社出版的。
《台湾地道小吃》是品味生活系列之一。
是朱秋桦编著的一本台湾省小吃食谱。
教你居家享用真材实料，开店致富财源滚滚。

第一图书网, tushu007.com

<<台湾地道小吃>>

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