

<<最爱蛋料理>>

图书基本信息

书名：<<最爱蛋料理>>

13位ISBN编号：9787534450136

10位ISBN编号：7534450136

出版时间：2012-10

出版时间：江苏美术出版社

作者：辜惠雪，柯俊年，黄景龙 著

页数：125

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>

<<最爱蛋料理>>

内容概要

蛋是每家冰箱内都会准备的基本食材，也是最平凡的料理素材，但它却能像魔术师般，搭配各种食材变幻出上百种美味。

你知道如何利用蒸煮法做出丰富的蛋料理吗？

你知道如何炸烤出蛋的美味吗？

你知道如何煎炒出好吃的蛋吗？

关于蛋的种类、营养、选购、基本烹调法等常识及蛋在生活中的趣味妙用，通通告诉你。来吧！

一起踏入蛋的世界瞧一瞧！

<<最爱蛋料理>>

作者简介

柯俊年：美食节目幕前教学和幕后指导，并为各大报纸、网络媒体等写过专栏，著有30本以上食谱书，《平价快炒料理》《新手父母孕前指南》《料理老师没教的聪明撇步》《新嫁娘30日厨房笔记》《我的意大利面》《99元家庭套餐》等
辜惠雪：美食节目评审，示范料理老师，烘焙班老师，著作有《无油烟微波料理》《1锅3菜快速料理》《10分钟孩子健康早餐》《我爱吃蔬菜》《全营养鲜果汁》
黄景龙：热爱美食与创作，为某餐厅行政主厨，著作有《平价快炒料理》《新嫁娘30日厨房笔记》等

<<最爱蛋料理>>

书籍目录

- 4 料理基础 基本计量常识
- 5 料理基础 蔬菜100克Catalog
- 6 认识鸡蛋
 - 蛋的构造? 蛋的种类? 鸡蛋利用流向
 - 选一颗新鲜的蛋? 蛋的营养
 - 存住蛋的新鲜度? 分蛋方法
- 10 蛋的基本烹调法
 - 水煮蛋? 温泉蛋? 水煮蛋包? 基本茶碗蒸
 - 太阳蛋? 荷包蛋? 西式早餐炒蛋? 炸蛋松薄烧蛋皮? 平底锅厚蛋烧
- Chapter 1 蒸煮篇
 - 17 香菇烩温泉蛋
 - 18 条纹卤蛋
 - 19 酱油泡蛋
 - 20 茶叶蛋
 - 21 糖熏蛋
 - 22 魔鬼蛋
 - 23 水煮蛋洋芋色拉
 - 24 三色蛋48
 - 25 自制蛋豆腐
 - 27 水煮蛋福袋煮
 - 28 蛤蜊蒸蛋
 - 29 炸豆皮蛋汁煮
 - 31 五目蒸蛋
 - 32 柳川锅
 - 33 柳川风鳗鱼蛋
 - 34 蛋包鸡肉虾泥
 - 36 虾仁淋蒸蛋
 - 37 鸡蛋奶酪炖饭
 - 38 日式风味卤蛋
 - 39 绍兴酒蛋
 - 40 糖醋水煮蛋
 - 41 如意蛋卷
 - 42 蟹肉蒸蛋
 - 43 茶碗蒸
 - 44 三鲜烩蒸
 - 46 古法米汤蒸鸡
 - 47 西红柿蛋花
- Chapter 2 烤炸篇
 - 49 面包奶酪烤蛋
 - 50 五目焗蛋
 - 51 蛋包奶酪烧烤
 - 52 蛋黄酱焗烤水煮蛋
 - 52 咖喱白酱焗烤水煮蛋
 - 54 西红柿玉米焗蛋盅
 - 55 咸鲑鱼豆腐蛋盅

<<最爱蛋料理>>

- 56 综合菇奶油烤蛋
- 58 雀巢蛋
- 59 炸蛋沙拉
- 61 酥炸魔鬼蛋
- 63 鸡蛋可乐饼
- 64 香烤鱼糕
- 65 萝兰酱焗虾
- 66 炸蛋葱油饼
- Chapter3煎炒篇
- 69 生菜培根目玉蛋烧
- 69 热狗目玉蛋烧
- 70 香椿蛋
- 71 九层塔蛋? 葱蛋? 萝卜干蛋
- 72 圆白菜欧姆列兹
- 73 比萨风欧姆列兹
- 74 欧姆列兹
- 75 培根蛋黄意大利面
- 76 奶酪香葱蛋
- 77 意大利面蛋饼
- 78 西红柿奶酪厚蛋烧
- 78 虾卵厚蛋烧? 吻仔鱼芝麻厚蛋烧
- 80 蛋皮蔬菜手卷
- 81 竹轮海带炒蛋
- 83 土豆丝蛋烧? 番茄蛋烧
- 85 西班牙烘蛋
- 86 奶酪火腿煎饭饼
- 87 韩国风泡菜蛋
- 88 芙蓉蟹蛋
- 89 糖醋蔬菜炒炸蛋
- 90 鱼香烘蛋
- 93 蚝油滑蛋牛肉饼? 滑蛋猪肉咖喱
- 94 半熟蛋牛肉寿喜烧
- 95 大阪蛋烧
- 96 蛋白雪
- 99 味噌三色蛋松盖饭
- 100 蔬菜蛋皮寿司卷
- 102 肉片蛋卷
- 103 麻油鸡蛋炒饭
- 104 蚵仔煎
- 105 辣炒湖南蛋
- 107 西班牙鸡蛋饼
- 108 蛋包饭
- 109 培根芦笋鸡蛋包114
- 110 海鲜咖喱烩蛋包
- 113 西式炒饭鸡蛋包
- 经典蛋点心
- 114 鸡蛋烤布丁

<<最爱蛋料理>>

- 114鸡蛋冻布丁
- 115 蛋塔
- 115 培根蔬菜咸蛋塔
- 116 蛋奶酥
- 116 蛋白椰丝球
- 117 微波杯装蛋糕
- 117 酒酿蛋
- 118 甘薯布丁
- 119 鸡汁米布丁
- 120 中式蛋塔
- 121 菠菜咸蛋塔
- 122 蒸鸡蛋糕
- 123 焦糖布丁
- 蛋的趣味妙用

<<最爱蛋料理>>

章节摘录

版权页： 插图： 材料：鸡蛋6个、梅花肉200克 葱3根（切段） 调味料：色拉油少许 柴鱼酱油1杯、味淋1/2杯 米酒1/2杯、糖1大匙 鸡蛋放入锅中，加入冷水至盖过蛋，以中火煮开后改小火煮5—7分钟，取出泡冷水后剥去外壳，即为水煮蛋，在表面划刻痕（看得见的刻痕即可）。

也可将水煮蛋放在关东煮高汤内炖煮，即是另一款白式风味卤蛋。

卤蛋时不用盖锅盖，因温度不好控制，汤汁易滚沸，卤蛋会变硬，且也无须翻动，只要浸泡，即可卤出透味卤蛋。

1.梅花肉洗净，切块状。

锅中放入油烧热，再放入梅花肉，以小火略将肉表面煎至微焦状。

2.放入葱段，也以小火略煎成微焦金黄。

3.再加入柴鱼酱油、味淋、米酒、糖及水煮蛋，与可淹过食材的水，以中火煮开，再转小火煮50分钟即可。

<<最爱蛋料理>>

编辑推荐

<<最爱蛋料理>>

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>