## <<川味鸭肴/家庭烹饪丛书>>

### 图书基本信息

书名:<<川味鸭肴/家庭烹饪丛书>>

13位ISBN编号: 9787536434493

10位ISBN编号: 7536434499

出版时间:1997-1

出版时间:田力四川科学技术出版社 (1997-01出版)

作者:田力

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

# <<川味鸭肴/家庭烹饪丛书>>

### 内容概要

《川味鸭肴》内容包括:玉笋烩鸭条、萝卜鸭条、茄汁鸭腿、鲜熘鸭丝、花椒鸭丝、香酥鸭卷、龙须鸭丝、红烧鸭卷、双果炖鸭、鱼香酥鸭、干烧鸭条、葱爆鸭条、烩雪花鸭片、仔姜爆鸭片丝、红鸭腰、冬笋鸭丝等。

## <<川味鸭肴/家庭烹饪丛书>>

#### 书籍目录

## <<川味鸭肴/家庭烹饪丛书>>

#### 章节摘录

版权页: 味型咸鲜味烹制方法蒸一渍特点菜色素雅,嫩中带脆,鲜香味长。

原料盐水鸭脯(或熟鸭脯) 250克 红甜椒 150克 精盐 3克 香油 8克 鸡精 2克 冷鲜汤 100克 制作方法 1. 盐水鸭脯切成长约6厘米、宽约3厘米、厚约0.3厘米的斧楞片。

红甜椒去蒂、去籽后,切成大小相同的片,用少量精盐浸渍入味(若用泡菜水效果更佳)。

2.将精盐、鸡精、香油、冷鲜汤兑成滋汁备用。

3.将鸭片、甜椒片重叠交叉排于碗内成三叠水,翻扣于小圆盘中,淋上成鲜味汁即可食用。

注意事项 1.掌握腌渍时间,保证入味带脆性。

2.须选用红甜椒,不用青辣椒,也可选用仔姜。

适用范围 中高级筵席冷菜, 佐酒下饭均可。

味 型五香味 烹制方法 卤一炸 特 点 色泽棕黄,皮酥肉嫩,鲜香味美。

原料肥仔鸭1只(约1250克)香油10克饴糖水25克卤汁3000克熟菜油1000克(约耗50克)制作方法1.肥仔鸭初加工后去内脏洗净,斩去翅尖、鸭掌,放入沸水锅汆去血污异味后捞出,用清水清洗干净,放入卤汁锅内,置火上烧沸后改用中小火卤制,至肥仔鸭入味成熟后捞出,用铁钩挂起晾干水汽后,在鸭皮上刷上饴糖水。

2.锅置旺火上,加入熟菜油烧至七成热时,放入鸭子炸至皮酥、色棕黄时捞出,刷上香油。

3.食用时,斩成5厘米长、2厘米宽的条装盘即成。

注意事项 1.为保证卤汁质量,鸭子必须汆后才能卤制,卤制时用中小火。

2.掌握好油温,保证成菜后皮酥棕黄。

适用范围 普通筵席冷菜,也可热食,佐酒最宜。

附注 卤水可反复使用,注意保管,避免变质。

# <<川味鸭肴/家庭烹饪丛书>>

### 编辑推荐

《川味鸭肴》由四川科学技术出版社出版。

# <<川味鸭肴/家庭烹饪丛书>>

### 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