

<<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

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醉豆渣鸭酱烧鸭条鸳鸯鸭子腰果鸭丁花仁鸭方汽锅菊花肫椒盐酥炸雪花鸡烩雪花鸭香菇镶鸭冬瓜焖鸭莲子鸭羹鸽蛋鸭脯椒麻鸭片石榴鸭子咖喱烧鸭三鲜鸭掌软炒鸭粒家党泡菜鸭金鱼鸭掌冬菜鸭肚汤西兰肾球萝卜鸭卷烩鸭羹太白鸭子冬菜鸭子四川烤鸭樟茶鸭子一品鸭子什锦全鸭茄汁鸭腰芋儿鸭子黄焖仔鸭酸辣鸭丝汤豪油鸭片.....
.....清蒸火把鸭丝鲜熘鸭肝陈皮鸭丁双冬全鸭芝麻鸭葱烧全鸭辣子鸭丁盐水鸭条香辣鸭腰青豆烧鸭冬菜烩鸭串烧鸭心芥末鸭掌干煸仔鸭豆豉鸭甜椒鸭脯五香卤鸭苦瓜焖鸭锅巴鸭片酱爆鸭片孜然鸭饼五元清炖鸭麻辣鸭块西瓜鸭三色鸭丝宫保鸭丝神仙鸭子鸭肝蛋卷菠萝拦鸭片香酥鸭肝茄汁鸭腿铁板鸭片口蘑鸭肝银芽鸭卷炒鸭杂鱼香酥皮鸭腰清汤鸭条芙蓉鸭要金钱鸭卷糟醉鸭条炒菠萝鸭片鸭掌炒鸭肫荷叶鸭子银耳鸭舌盐水鸭肫麻辣中翅鸭泥面包油爆鸭舌糟蛋鸭子花椒鸭肫凉拌鸭肉红烧鸭掌鸭掌凤翅鱼酿鸭掌糊辣鸭肠椒盐鸭饼醉鸭地马仔姜焖鸭冬笋鸭掌汤

<<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，放入沸水锅氽去血污异味后捞出，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，鸭子必须氽后才能卤制，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>