

<<凉菜>>

图书基本信息

书名：<<凉菜>>

13位ISBN编号：9787536456211

10位ISBN编号：7536456212

出版时间：2005-1

出版时间：卢仁成 四川出版集团，四川科学技术出版社 (2005-01出版)

作者：卢仁成

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>

<<凉菜>>

前言

凉菜，其种类较多，既有本身就可以直接吃的“生菜”，也有通过加热待凉后随时可吃的“冲菜”，还有经炸收后的凉菜，如“花椒肉丁”等。

最具代表性的凉菜“蒜泥白肉”又是拦菜的一种。

拌菜是凉菜的一个重要分支，它是将烹饪原料经过加热后，再按味型调成麻辣味、咸鲜味、咸甜味、糊辣味、怪味、家常味等。

凉菜是美食前言、美食序曲。

它是宴席大餐的基调，是家庭的常见佐餐，还是佐酒者的最爱之一。

<<凉菜>>

内容概要

凉菜，其种类较多，既有本身就可以直接吃的“生菜”，也有通过加热待凉后随时可吃的“冲菜”，还有经炸收后的凉菜，如“花椒肉丁”等。

最具代表性的凉菜“蒜泥白肉”又是拦菜的一种。

拌菜是凉菜的一个重要分支，它是将烹饪原料经过加热后，再按味型调成麻辣味、咸鲜味、咸甜味、糊辣味、怪味、家常味等。

凉菜是美食前言、美食序曲。

它是宴席大餐的基调，是家庭的常见佐餐，还是佐酒者的最爱之一。

<<凉菜>>

作者简介

卢仁成：四川什邡人，1960年6月15日出生，现供职于四川德阳旌湖宾馆。

1981年毕业于四川省饮食服务技工学校温江班。

1981年至今在乌鲁木齐新疆饭店、北京华川饭庄、昆明峨眉酒家、什邡饮食服务公司、德阳大酒店事厨，其间曾在南非、法国交流厨艺。

现为特三级烹调师，中国烹饪大师，四川烹协理事，名厨联谊会委员，德阳市烹协常务副会长。

德阳摄影家协会会员，德阳市曲艺家协会会员，德阳市围棋协会理事。

<<凉菜>>

书籍目录

春地芽三丝生拌侧耳根椿芽白肉怪味花仁葱茸核桃仁红油腰丝茶鸭盐蛋红曲土豆生拌凤尾花生仁兔丁
 鼓汁酱牛肉椒麻舌片韭菜豆腐干肚丁拌腐干蒜茸仔鸡胭脂萝卜葱酥鱼条青椒脆螺椒盐带鱼拌大头菜丝
 红油笋尖拌冲菜糖醋子姜糊辣鸭舌夏泡椒韭黄凉拌绿豆芽醉鸡生拌洋葱葱茸仔鸡冰汁蜜桃蘸酱黄瓜旱
 蒸茄子豆瓣子姜蕈头牛肉丝冷炆莴笋茄汁鱼柳香菜牛百叶芥末鹅掌糖醋蜇丝蒜苗胡萝卜丝鱼香蚕豆灯
 影鸡片蜜汁番茄如意蛋卷韭菜仔肚红椒藕丁蒜泥自肉绿豆冻肘秋家常凉粉上霜腰果香菜牛杂双豆青菜
 粒百合南瓜秋余辣子炆黄瓜凤爪辣酱白菜生拌苦瓜椒盐佛手卷米椒滑菇红油平菇泡椒酥胡豆水晶大虾
 大葱耳片芥末三文鱼丝姜汁豇豆麻辣鸡块笋片地木耳芥末山菜薑芝麻肉丝姜汁鸡块凉拌空心菜冬金钩
 花菜山黄瓜热拌白肉花椒香肠秘制酱肉芥面肘肉泡椒青菜头剁椒冬菜头麻糖苔松豉油鸡烧椒鹅肠酸辣
 葵菜虫草盐水鸭麻辣板兔小葱拌豆腐酥皮排骨陈皮牛肉菜花鱼丝红油粉丝蒜茸西兰花芥末鱼肚葱油鱿
 鱼卷椒盐虾盏山椒口蘑花仁萝卜干鱼香豌豆菊花板栗撒糖蛋松

<<凉菜>>

章节摘录

- 1.将猪前肘子刮洗干净，氽去血水，去掉棒子骨，入老姜熬制的沸水锅中，煮3小时，至肘子粃糯。
- 2.绿豆洗净，入沸水锅中煮2小时至绿豆开花为好，捞起滴干水分。
- 3.煮熟的肘子放入碗中，再用煮肉的汤和绿豆、精盐、味精调成绿豆汤汁，倒入碗中，放入冰箱中冷冻1小时，取出翻扣在盘中成菜。

熬煮到肘子熟时。

应拣去老姜。

不影响成菜色泽：汤越浓，冻肘越好。

插图：

<<凉菜>>

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>