

<<川味奶香菜>>

图书基本信息

书名：<<川味奶香菜>>

13位ISBN编号：9787536456587

10位ISBN编号：7536456581

出版时间：2005-2

出版时间：四川科学技术出版社

作者：彭发元

页数：202

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>

<<川味奶香菜>>

内容概要

你喜欢川味菜吗？
你喜欢菜里有奶香吗？
如果是，那你就得选择《川味奶香菜》。
它介绍的都是四川地方的各种奶香菜的制作方法。
从原料到操作过程和菜的特点，《川味奶香菜》都做了详细地介绍。
相信，你看了之后，定能出手不凡。

<<川味奶香菜>>

书籍目录

001 奶汤肚仁002 奶香排骨003 榨菜丸子汤004 奶香酥丸005 鲜奶肉丝汤006 奶香牛肉饼007 奇味猪排008 牛肉小火锅009 汤熘里脊片010 熊掌猪肝011 浦芋扣肉012 腐竹焖排骨013 黄焖牛肉014 砂锅狮子头015 奶汁蹄筋016 枸杞羊肉汤017 白萝卜炖牛肉018 胡萝卜、烧狗肉019 子姜牛肉片020 奶汁肚条021 豆腐烧肥肠022 叶包里脊卷023 焖牛尾024 青椒牛里脊丝025 咖喱羊肉026 洋葱焖羊肉028 咖喱牛肝028 奶油杂拌029 番茄牛肉汤030 蔬菜牛肉汤031 土豆烧牛肉032 奶汁肉片汤033 咖喱丸子汤034 红菜羹牛肉汤035 蒸里脊卷036 红焖猪舌037 生煎猪排038 酒香火腿039 梨子肉040 烩蹄丸041 啤酒里脊饼042 柚汁牛里脊043 牛肉茸酿苹果044 咖喱牛肉045 煎牛排046 白菜牛肉卷047 羊肉酿番茄048 牛舌鸡腿菇汤049 奶汁猪排050 炒里脊丝051 桃仁肉丁052 奶汤烩肉片053 烩丸子054 烩肚片055 奶油肉丝056 红烧樱桃肉057 蚝油蹄尖058 大蒜肥肠059 柠檬里脊060 橙汁牛肉061 蘑菇里脊片062 黄花炒里脊丝063 奶油虾仁064 奶汤鲫鱼065 奶汁熘鸡片066 奶味鱼片067 奶汤银鱼068 榨菜珍珠银鱼069 酸菜奶汤鱼070 西芹炒虾丝071 煎虾片072 酥炸鱼条073 酱酥麻鱼074 奶油烤扇贝075 冷锅牛蛙076 甜椒炒鲜鱿077 奶味玉米蟹078 玉米脆皮虾079 莲茸鱼夹080 鸡糕石斑鱼081 蒸蛋鳊鱼082 奶香鲈鱼083 奶汤肥王鱼084 鲢鱼烧猪脊髓085 奶汤鱼头086 鲜熘鱼片087 糟汁鲭鱼尾088 栗茸鱼卷089 奶香大虾090 奶汁鲍鱼091 奶汁醋椒鱼092 鸭条海参093 奶汁鱿鱼卷094 鱿鱼炒鸡丝095 海味什锦096 砂锅什锦097 鲜奶虾仁098 银杏鱼丁099 洋葱煎鱼100 香蕉大虾101 豆腐鲢鱼102 肉粒烧海参103 虾仁炒蛋104 蛋黄煎鲜虾105 鲜奶银鳕鱼106 纸包香蕉虾107 奶油煮鱼片108 海鲜豆腐煲109 脆皮鲜贝110 枇杷鲜贝111 兰花烧鳊鱼112 蟹黄海鲜淖113 奶油鱼丸114 水煮醋鱼115 奶油对虾116 奶油煎鱼片117 虾仁青丸118 奶油鲈鱼119 鱼片火腿汤120 奶味鸡肾121 黄油焖仔鸡122 蛋奶黄菜123 柠檬汁鸭脯124 鸡茸鲜笋125 彩色绣球126 奶味鸡丸127 铁板鸡鱼条128 柚炒鸡丝129 板栗扣鸭130 珍珠白玉汤131 奶油鸭脯132 雪梨鸭脯133 山药奶汁鸡134 柴把西芹鸭135 酸奶烤鸡136 酸奶酪焖鸡137 五香鸡138 砂锅烩仔鸡139 软炸鸡块140 烤仔鸡141 茄汁焖鸡142 蘑菇烧鸡块143 口蘑烧鸡块144 鲜熘鸡丝145 奶香凤翅146 红烧八块鸡147 甜杏仁煨鸡148 奶油鸡丸汤149 奶香鸭脯150 奶味萝卜151 奶香菠菜152 奶油黄瓜153 奶汁西兰花154 奶汁三丸155 西芹熏里脊156 奶香豆腐157 奶汁蘑菇158 奶油扒菜心159 芙蓉豆腐160 妙酱茄片161 奶汁冬瓜夹162 奶味甜玉米163 桃仁奶香沙拉164 奶味冬笋165 凤眼鸽蛋166 奶汁白菜167 虾仁豆腐168 奶油冬瓜169 奶油瓜盒170 奶汁菜花171 奶汁菜心172 银花烩豆腐

<<川味奶香菜>>

章节摘录

书摘奶香玉米条【原料】 鲜嫩玉米300克 奶粉30克 生粉50克 吉士粉90克 白糖20克 去壳白芝麻65克 花生油600克(约耗70克) 鸡蛋2只【制作】 1. 鸡蛋液放入碗内打散, 加入2克生粉、清水少许、吉士粉调成全蛋糊。

2. 鲜嫩玉米洗净, 入打浆机内打成泥状, 放入盆内加白糖、奶粉、生粉、适量清水搅匀成糊。

3. 炒锅置火上, 加清水100克烧沸, 边倒玉米糊边用竹筷搅动, 煮至浓稠舀入抹油的平盘内, 抹平, 晾冷, 切成一字条。

4. 将玉米条撒上吉士粉裹匀, 挂一层全蛋糊、粘裹上芝麻待用。

5. 炒锅内加花生油烧六成热, 逐块放入玉米条炸至淡黄色、表面干爽时捞出, 待油温升高, 再入油锅内炸至金黄色捞出沥尽油, 装入盘内。

【特点】 外酥香, 内鲜嫩。

P200插图

<<川味奶香菜>>

编辑推荐

你喜欢川味菜吗？

你喜欢菜里有奶香吗？

如果是，那你就得选择这本书。

它介绍的都是四川地方的各种奶香菜的制作方法。

从原料到操作过程和菜的特点，本书都做了详细地介绍。

相信，你看了之后，定能出手不凡。

<<川味奶香菜>>

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>