

<<绝味臊子秘方>>

图书基本信息

书名：<<绝味臊子秘方>>

13位ISBN编号：9787536475212

10位ISBN编号：7536475217

出版时间：2012-12-01

出版时间：四川科学技术出版社

作者：潘胜林 编

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>

<<绝味臊子秘方>>

内容概要

《绝味臊子秘方》收录220例臊子制作配方，内容包括传统复合味型、创新复合味型的馅料制作技艺和配制方法。

臊子，又称为肉末儿。

就是将原料切成丁、末、茸或者小块等形状，经过烹制调味，然后入饊的一种食品。

最典型的就是北方打卤面中所加的调料。

经过精细加工的臊子味美多样，制作的菜肴琳琅满目，美不胜收，中国饮食文化中有很多经典菜品就是依靠臊子调味。

如：川菜中的锅巴肉片等。

臊子的制作是一项十分复杂的技术。

实际操作中，不但其原料运用范围广，而且还需要结合原材料的不同特点，选用不同的臊子，才能达到最佳效果。

<<绝味臊子秘方>>

作者简介

潘胜林，男，绵阳市职业技能鉴定中心高级技师。

<<绝味臊子秘方>>

书籍目录

1.猪肉烩面臊2.什锦烩面臊3.炸酱面臊4.岐山面臊5.炒面臊6.尕面臊7.蕺菜肉丝臊8.香椿肉臊9.蒸卤面臊10.五花肉臊13.脆炒面臊14.燃面臊15.石耳面臊16.猪肉海带臊17.韩式泡菜臊18.山椒肉臊19.酸笋肉臊20.水豆豉肉臊21.肘子臊22.豆豉排骨臊23.肉卤汤臊24.干菜肉臊25.薹菜肉臊26.金腿猴蘑臊27.贡菜猪肉臊28.豌豆腊肉臊29.酱肉韭黄臊30.腌猪肉臊31.香糟肉臊32.青头菌烟肉臊33.冬菜肉粒臊34.蹄花豌豆臊35.笋丁排骨臊36.干油菜肉臊37.叉烧菌臊38.干豇豆肉臊39.胡萝卜干肉臊40.鲜椒肉臊41.酸菜肉丝臊42.猪肉酸菜臊43.排骨笋臊44.干笋肉臊47.蹄花臊48.泡豇豆肉臊49.大头菜肉片臊50.担担面臊51.梅菜肉臊52.酸萝卜肉末臊53.野菌肉臊54.干茄肉臊55.咸菜肉臊56.干萝卜肉臊57.口蘑腊肉臊58.干青椒肉臊59.野菌蹄花臊60.火腿鸡臊61.红烧牛肉臊62.牛尾汤面臊63.牛肉芥面臊64.米椒牛肉臊65.番茄牛肉臊66.孜香牛肉臊67.腐乳牛肉臊68.尖椒牛肉臊69.牛肉酸菜臊70.尖椒牦牛臊71.牦牛酸豇豆臊72.牛肉榨菜臊73.牛肉泡菜臊74.牦牛贡菜臊75.牛肉笋丁臊76.三菌羊肉臊77.西柿洋臊78.羊肉蒜薹臊79.干笋肉臊面80.鲜椒木耳臊81.羊卤臊82.串烤羊肉臊83.辣子羊肉臊84.羊粒面臊85.咖喱羊肉臊86.驴肉榨菜臊87.驼峰花菇臊88.三鲜驼峰臊89.酱兔面臊90.兔丁臊91.竹筒兔丁臊92.兔肉丝臊93.兔肉粒臊94.人参鸡汤臊95.三鲜卤臊96.伊府面臊97.酸辣火鸡臊98.火鸡肉臊99.花椒鸡臊100.三菌炖鸡臊101.焗鸡肉臊102.剁椒鸡臊103.口口脆香臊104.鲍汁鸡肉臊105.竹鸡肉臊106.番茄鸡柳臊107.响螺鸡肉臊108.鸡油菌鸭肉臊109.鸡肉菌臊110.茶菇鸡肉臊111.香菇鸡肉臊112.碎米鸡臊115.乌鸡肉汤臊116.鸡汤面臊117.笋鸡面臊118.香椿酸菜臊119.淡菜臊120.酸汤鸡臊121.酥鸭面臊122.酱爆鸭片臊123.菇炖鸭汤臊124.芽菜鸭粒臊125.香草鸭柳臊126.烤鸭臊127.清汤鸭臊128.酸菜鸭臊129.仔鸭泡姜臊130.草菇鸭汤臊131.菜头鸭肉臊132.珍菌仔鹅臊133.鹅肉粒臊134.鹌末臊135.五香鹌鹑臊136.鹌鹑汤臊137.干煸鹌肉臊138.鹌汤臊139.清汤鹌臊140.鸵鸟肉臊141.牛蛙臊142.辣子牛蛙臊143.牛蛙清汤臊144.鱼香扳指臊145.卤肠面臊146.肥肠鲜笋臊149.茶菇肠头臊150.酸菜肥肠臊151.卤汤臊152.猪杂臊153.冬菜腰片臊154.滑菇肚臊155.酸菜肚丁臊156.银肺臊157.清汤肚丁臊158.腰丝肉臊159.肚花面臊160.肝腰臊161.牛杂汤臊162.卤牛肚臊163.羊杂汤臊164.羊杂臊165.米椒黄喉臊166.胗肝面臊167.鸡胗面臊168.凤冠面臊169.鸡杂面臊170.鸭杂面臊171.鹅肝臊172.鹅胗面臊173.花菇兔腰臊174.宋嫂面臊175.芽菜鱼丁臊176.鲫鱼汤臊177.鲶鱼酱臊178.鱼皮鸡肉臊179.乌鱼茶菇臊180.鲈鱼面臊183.鳊鱼肉臊184.酸汤鱼苗臊185.海马甲鱼臊186.火腿鱼唇臊187.藿香鱼肉臊188.泡菜鳝鱼臊189.水豆豉鳝臊190.家常鳝鱼臊191.干煸鳝丝臊192.虾仁青豆臊193.灵菇虾臊194.茴香龙虾臊195.野椒河虾臊196.泡味对虾臊197.青元虾仁臊198.牌坊面臊199.金钩儿菜臊200.四宝臊201.腌沙鱼肉臊202.鱿丝臊203.煨面臊204.剁椒鱿鱼臊205.茶菇鱿丝臊206.泡椒裙边臊207.鲜椒鱿须臊208.椒香鲍仔臊209.蚝油鲍片臊210.三鲜臊211.鲍汁带子臊212.鲍鱼火腿臊213.鲍丁面臊214.干墨鱼菌臊217.墨鱼臊218.美汁墨鱼臊219.扇贝冬菇臊220.鲜贝肉臊

<<绝味臊子秘方>>

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>