

<<可口香素菜>>

图书基本信息

书名：<<可口香素菜>>

13位ISBN编号：9787537529273

10位ISBN编号：7537529272

出版时间：2004-1

出版时间：刘自华、解丽娟 河北科学技术出版社 (2004-01出版)

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>

<<可口香素菜>>

内容概要

《可口香素菜》主要内容简介：蒜茸炒双耳、海米炆芥兰、川椒炆芥丝、白汁素腰花、鱼香素腰花、宫保素腰花、板栗素腰花、豆角猴头蘑、香炸可口酥、银耳烩豌豆、银耳炒三丁、酥炸萝卜卷等。

<<可口香素菜>>

作者简介

刘自华，国家特级烹饪技师，师从著名川菜大师陈松如，集数十年做川菜之经验，先后在国内出版了《怎样当厨师长》、《川菜烹饪指南》等几十部专业书籍和《川菜烹饪技艺》录像带。在德国出版《正宗中国菜》大型食谱，由溥杰先生题写书名，获法兰克福书展优秀奖，先后在芬兰、瑞典转版发行。

<<可口香素菜>>

书籍目录

司厨小常识[1]豆芽毛血旺[6]湘味毛血旺[7]豉椒毛血旺[8]家常毛血旺[9]酸菜毛血旺[10]蚝油鸡血旺[11]平菇鸡血旺[12]泡椒鸡血旺[13]菜头鸡血旺[14]鲜笋烧血旺[15]血旺烩鸡杂[16]蒜茸鸭血旺[17]鸭肠煮血旺[18]水煮毛血旺[19]豆花毛血旺[20]蒜茸蒿子秆[21]姜汁蒿子秆[22]香辣炒茼蒿[23]杏仁豆腐羹[24]豉椒炒茼蒿[26]川椒炆茼蒿[27]茼蒿煮百叶[28]海米小白菜[29]虾仁小白菜[30]蟹柳小白菜[31]蚝油小白菜[32]蒜茸小白菜[33]香菇小白菜[34]草菇小白菜[35]菜胆扒平菇[36]板栗扒菜心[38]红椒辣白菜[40]蒜茸炒盖菜[42]川椒炆盖菜[43]中虾炒盖菜[44]茄汁熘盖菜[45]蒜茸空心菜[46]川椒空心菜[47]蒜茸炒苋菜[48]椒麻炆苋菜[49]韭菜鲜贝尖[50]韭菜炒墨斗[51]韭菜炒鲜鱿[52]韭菜炒虾仁[53]韭菜炒干丝[54]韭菜爆双蔬[55]红根烧苦瓜[56]尖椒炒魔芋[58]魔芋西兰花[59]魔芋荷兰豆[60]蚝油烧魔芋[61]家常烧魔芋[62]魔芋烧平菇[63]奶汤烩金针[64]蚝油烧鲜蘑[66]鱼香熘鲜蘑[67]茄汁熘鲜蘑[68]豉椒烧鲜蘑[69]红椒铁板菇[70]鱼丸烧草菇[72]萝卜烧草菇[73]草菇烩玉笋[74]蚝油猴头蘑[76]红烧猴头蘑[77]黄花烧耳菜[78]木耳烧魔芋[79]木耳炒凉瓜[80]木耳炆盖菜[81]木耳炒西芹[82]蛋炒木耳肉[83]羊肚菌烧肉[84]蚝油羊肚菌[85]茄皮羊肚菌[86]小鸡炖榛蘑[87]榛蘑红烧肉[88]黄花炒肉丝[89]黄花炆百叶[90]黄花肉炒粉[91]黄花炒鲜椒[92]黄花炒豆芽[93]黄花木须肉[94]黄花木须蛋[95]黄花炒西芹[96]尖椒炒金菇[97]金菇炒蒜薹[98]鱼头鸡腿菇[99]滑子菇炒肉[100]鱼丸滑子菇[101]水煮金针菇[102]金针干豆腐[103]香炸金菇卷[104]虾仁烩金菇[105]金菇炒三丝[106]金菇烩玉米[107]金菇炸酥脆[108]金菇荷兰豆[109]时蔬一锅鲜[110]金菇肉炒面[112]金菇炆带丝[113]鲜菊熘金菇[114]金菇烩豆腐[115]金菇炒蕨菜[116]银耳扒菜胆[117]银耳炒盖菜[118]银耳炒西芹[119]银耳炒凉瓜[120]双耳烩鱼丸[121]时蔬烩银耳[122]银耳西兰花[123]翅根鸡腿菇[124]红焖鸡腿菇[125]蚝油鸡腿菇[126]沙茶鸡腿菇[127]灵芝菇炖鸡[128]灵芝炖鲜鲫[129]杏仁烩金菇[130]里脊杏鲍菇[131]鸡翅杏鲍菇[132]蚝油杏鲍菇[133]火腿杏鲍菇[134]蒜茸炒双耳[135]海米炆芥兰[136]川椒炆芥丝[138]川椒炆凉瓜[140]白汁素腰花[142]鱼香素腰花[143]宫保素腰花[144]板栗素腰花[145]豆角猴头蘑[146]干煸鸡腿菇[147]香炸可口酥[148]银耳烩豌豆[150]银耳炒三丁[151]酥炸萝卜卷[152]五彩拌时蔬[154]干煸酥鲜蘑[156]

<<可口香素菜>>

章节摘录

版权页：插图：家庭做菜和饭店做菜，从火候的角度来看是一样的，原料的受热时间无疑应是同等讲究的。

但是，为什么从菜肴的口感上讲，有时会有较大的差异呢？

实践告诉我们，主要原因之一就是调味品没有充分准备好。

在饭店，调味品都是备好备足且又是放入碗中的，厨师取用十分方便。

而家庭中调味品一般都是瓶装的，且又无序，如果事先不按菜备好，临时选取肯定要延误时间，如最简单的“醋烹豆芽菜”，豆芽下锅稍炒后，放完精盐和味精，已呈熟状，待从柜中把醋瓶取出，拧开盖，再放入锅中，火候肯定过了，因为此时火还在烧着，醋又不能“熄火”而放。

要知道，原料的成熟在某些菜肴制作时，是以“秒”来计算的。

<<可口香素菜>>

编辑推荐

《可口香素菜》：时尚美食系列

<<可口香素菜>>

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>