

<<家常饭菜360>>

图书基本信息

书名：<<家常饭菜360>>

13位ISBN编号：9787537713030

10位ISBN编号：7537713030

出版时间：2000-10

出版时间：山西科学技术出版社

作者：永乐

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>

<<家常饭菜360>>

内容概要

饭类；蒸制类；水晶五仁包；蛋黄麻茸包；艾窝窝；三丁包子；珍珠圆子；翡翠烧麦；素烧麦；羊肉蒸饺；八宝馒头；开花馒头；蝴蝶夹沙卷；茄汁花卷；菊花卷；奶糖水晶包；豌豆包；鲜肉酥包；花馅素包；羊肉烧麦；糯米烧麦；火腿冬瓜饺；南瓜蒸饺；肉丁馒头；百果花馒；三色花蕊卷；薄荷四眼卷；三丝卷；麻酱如意卷；鸡丝卷；千层葱油卷；什锦蜂糕；猪油马拉糕；白糖伦敦糕；大笼糕；马蹄糕；南瓜糯米糕团等。

## &lt;&lt;家常饭菜360&gt;&gt;

## 章节摘录

3. 面条投入开水锅内煮熟捞出, 分放在2—3个碗内(每碗盛半碗面条), 然后浇入炆锅浆水汤, 再滴入少许辣椒油即可。

4. 如是食素者, 可不放猪肉丝。

素浆水面如在夏季食用, 可将面条过凉水, 浇凉汤。

吃凉浆水面, 可去暑解饥渴, 是夏季家常风味凉面之一。

特点浓香扑鼻, 利口爽神。

干南臊子面原料面条750克(合干面粉500克), 猪肥瘦肉300克, 葱、姜、蒜、酱油、精盐、白糖、胡椒粉、麻酱、料酒、辣椒油、花椒面、味精、香油各少许, 猪油75克。

制法1. 肥瘦猪肉分别切成黄豆大的丁。

葱、姜切成末。

蒜捣成泥, 用少许凉开水和香油调成汁(保持色白不变), 麻酱用香油调稀。

2. 锅烧热注入猪油, 油热时投入猪肉丁和葱、姜炒散, 加入料酒, 炒到水分已干时, 加入精盐、酱油、白糖、胡椒粉, 再炒均匀成肉臊子。

3. 取10个小碗, 每个碗内放葱、蒜、酱油、麻酱、辣椒油、花椒面、味精。

4. 锅上火加水烧开, 下入面条煮熟, 分捞在装有调味汁的10个碗内, 浇上肉臊子即可。

特点味浓厚, 面软滑。

[注]面条要细而薄, 最好是手工擀制。

家常臊子面原料面条750克(合干面粉500克), 猪肉(肥三瘦七)250克, 冬笋100克, 川冬菜50克, 鸡蛋3个, 芹菜心100克, 鸡汤1000克(无鸡汤用肉汤或开水), 葱、姜、酱油、精盐、料酒、味精、胡椒粉、豆瓣酱各少许, 湿淀粉50克, 猪油75克。

制法1. 猪肉剁成末; 冬笋切成末; 冬菜洗净, 撕去根部老皮剁成细末; 鸡蛋磕入碗中打散; 芹菜去叶略余, 切成小豆大的粒; 葱切成葱花; 姜切成末。

2. 锅上火烧热注入猪油, 油热时下肉末、葱花、姜末炒散(切忌成团), 加入豆瓣酱炒酥, 下冬笋、冬菜、料酒、精盐、酱油、汤、胡椒粉、味精, 烧开后撇去沫子, 勾稀芡, 倒入鸡蛋液成臊子汁, 移小火保持温度不减。

3. 锅上火加水烧开, 下入面条煮熟, 分捞在10个小碗内, 撒上芹菜粒搅匀, 再浇上臊子即可。

特点面条软滑, 臊子香味浓郁, 汤鲜微辣。

红汤面原料面条750克(合干面粉500克), 猪肉200克(肥少瘦多), 水发口蘑(或鲜蘑)50克, 熟火腿50克, 鸡汤(或肉汤、水)1500克, 冬笋100克, 鸡蛋1个, 水发海米50克, 葱、姜、精盐、料酒、味精、胡椒粉、酱油各少许, 猪油50克。

制法1. 猪肉切成1.5厘米见方的薄片; 口蘑切成薄片, 仍用原水泡上; 火腿、冬笋切成同猪肉一样的片, 鸡蛋磕入碗中打散, 摊成蛋皮切成同猪肉一样大小的片; 葱、姜拍破。

2. 锅烧热注入猪油, 待油热后投入肉片、葱、姜煸炒, 炒散炒熟后加入酱油、精盐、料酒、汤、口蘑(连泡的水)、海米、火腿、冬笋、胡椒粉调呈红色, 烧开后撇去沫子, 用小火\*到肉片烂时加入味精, 保持微开。

3. 锅上火加水烧开, 下入面条煮熟, 分捞在10个小碗内, 浇入\*好的红汤臊子(拣去葱、姜)即可。

特点面条软滑, 汤鲜味美。

清汤鱼面原料活鱼(可用草鱼)肉200克, 面粉200克, 干淀粉100克, 豆苗100克, 熟火腿(瘦肉)50克, 鸡蛋1个, 葱、姜、精盐、料酒、胡椒粉、味精各少许。

制法1. 鱼肉用刀背砸成细泥, 挑去筋, 再用刀剁一遍; 豆苗洗净, 切成小段; 火腿切成细丝; 葱、姜拍破、用100克清汤(或水)泡上。

2. 面粉、淀粉(擀细过筛)掺在一起, 用鱼泥、鸡蛋、葱姜水(根据面粉的需水量而定)和成面团, 反复揉搓, 用布盖上饧一会, 擀成韭菜叶宽的面条。

3. 锅上火加水(最好是吊制的清汤), 下入精盐、料酒、胡椒粉、味精调好味, 同时烧开水下入面条煮熟, 投入豆苗, 随即连汤分盛在10个碗内, 撒上火腿丝即可。

<<家常饭菜360>>

特点鲜、嫩、软、滑，营养丰富。

[注]1．擀面时可用淀粉作面扑，否则不滑。

2．如改用鸡泥和面，即称“鸡面”。

.....

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>