

<<65道熏卤酱菜-生活开胃的感觉>>

图书基本信息

书名：<<65道熏卤酱菜-生活开胃的感觉>>

13位ISBN编号：9787538432787

10位ISBN编号：7538432787

出版时间：2006-5

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：张奔腾

页数：107

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>

<<65道熏卤酱菜-生活开胃的感觉>>

内容概要

红澄澄的卤汁，泛着晶莹的光亮，不论把什么食材往里一放，它都会温和地释放出香气，让每一道料理充分吸饱卤汁的甘醇，不分男女老幼、白天黑夜、闲暇时或饥肠辘辘时，吃上一口亲手做的卤味菜，感受那入口多汁的口感，不仅肚子满足，心里更是充满成就感。

熏、卤、酱是具有中国特色的烹调技法，几乎所有的餐馆、酒楼、超市、排档都能看见其成品的身影，闻到它那芳香诱人的美味。

本书将熏、卤、酱烹调的基础知识、适用范围、操作程序、技术要领，均加以详细叙述。

并以禽蛋、畜肉、水产、蔬菜四大类原料为分类方式，列举了65款菜例，图文并茂、深入浅出，既有传统名食，又不乏时尚美馐，您可举一反三，尽情发挥。

<<65道熏卤酱菜-生活开胃的感觉>>

作者简介

张奔腾，国际印证行政总厨，中国烹钎大师，饭店与餐饮行业国家一级评委，中国菜创新研究院研究员，中国烹饪协会理事，中国食文化研究会理事，辽宁省餐饮烹饪行业协会副会长，《餐饮科学》杂志专家顾问。

2002年11月被国际饭店与餐饮协会和中国饭店协会授予“国际烹饪艺术

<<65道熏卤酱菜-生活开胃的感觉>>

书籍目录

熏卤酱的要点和技法 酱的烹调技法 卤的烹调技法 熏的烹调技法 酱、卤料包探秘【22道醇香畜肉】 香熏寸骨 汾香牛肉 家常酱牛腱 香糟猪肘 糟卤蹄筋 卤水金钱肚 烟熏脆耳 香辣酱排骨 酱猪尾 酱香大肠 酱里脊 老卤凤眼肝 卤汁东山羊 咖喱野兔 香熏牛骨髓 烟熏鹿肉 酱香猪心 熏卤猪脑 茶香狗肉 黄酱肉皮 酱拌猪肚 香熏猪手【15道特色禽蛋】 白云凤爪 黄焖鸽肚 老卤鸭脯 酱煨鸭下巴 酱香鸡蛋 酱鸡腿 香熏鸽蛋 上海醉鸡 生熏凤冠 香茶乳鸽 烟熏火鸡腿 熏拌鸭肠 香卤鸭舌 盐水鸭肝 香辣鸭血【18道绝妙水产】 盐卤虾爬子 老醋卤三鲜 红酒螺片 酱香螃蟹 香熏大海虾 酱煨海参 川酱墨鱼仔 香豉酱牛蛙 家常卤虾 酒醉河蟹 卤水大墨鱼 酱香哈什蚂 生熏黄蚬子 酱汁海螺 姜汁海蜇卷 豉椒酱甲鱼 XO酱鲜贝 香熏鸦片鱼【10道美味蔬菜】 熏卤白灵菇 酱萝卜 蜜汁百合 酱卤香菇 酱香腰豆 腐乳卤春笋 糟卤蚕豆粒 酸辣卤菜卷 橙汁藕片 豉油卤杭椒

<<65道熏卤酱菜-生活开胃的感觉>>

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>