

<<家常熏酱卤>>

图书基本信息

书名：<<家常熏酱卤>>

13位ISBN编号：9787538439144

10位ISBN编号：7538439145

出版时间：2008-10

出版时间：健康生活图书编委会 吉林科学技术出版社 (2008-10出版)

作者：健康生活图书编委会

页数：256

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>

<<家常熏酱卤>>

内容概要

美味来自身边最简单的食物，精选全国特色家常熏卤368例超级实用5种快速查找方式，分布详解菜例操作全过程，海量附录：收录酱料配制、食物贮藏、营养赏识等500条 居家过日子，吃饭是个大问题，隔三差五来个特色家常菜，那小日子便多了几分滋润。本书所选小菜佳肴取材容易、制作简单、彩色菜例、步步详解、图文对应，视觉与味觉并重，美味与健康兼具，让你快速成为厨房高手！每日奏几下“厨房进行曲”，家人便多了几分情趣与健康。

<<家常熏酱卤>>

书籍目录

附录1：肉类分档图附录2：酱料配制附录3：常用香辛料、调味料附录4：原料的保存方法附录5：食物相克速查附录6：营养食材小知识索引1：菜品原料索引2：菜品口味特点索引3：菜品操作时间索引4：菜品材料估价第一部分 熏卤类沪香罗汉肚川味卤水口条卤猪肝水晶牛肉卤猪肘广味白卤猪手卤蹄筋，卤味千层耳川味卤金钱肚卤水大肠东坡卤肉卤猪蹄真不同风味小肚美味酱排骨卤猪腰川酱卤牛肉卤水青虾五香酱驴肉川味卤肘子熏干豆腐卷李连贵熏肉卤虎皮豆腐老汤卤豆腐丝熏豆腐卷葱油腐竹香卤豆腐老汤豆腐丝卤素鸡豆腐熏松子豆腐皮油卤豆腐卤汁豆腐卤水虎皮鹌鹑蛋五香熏蛋熏兔五香熏兔熏猪大排铁锅熏肘熏墨斗熏羊蹄熏大肠熏目鱼熏猪肚熏蛋卷熏猪尾熏猪肝熏肉熏五香鱼熏白鱼熏鲑鱼熏草鱼五香熏鱼熏鲤鱼卤浸草鱼香卤墨鱼酥卤鲫鱼沙姜墨鱼仔捞起爽鱼皮五香瓦块鱼卤鲜鱿鱼五香鱼卤牛杂卤五香兔脯捞起黄鳝丝熏鸽蛋卤百叶串卤草菇熏豆腐盐水虾卤五香豆干卤兰花干卤豆子醉虾香卤猪耳卤猪耳卤牛肉白卤羊肉五香心舌卤猪头肉盐水猪舌卤大肠扒猪蹄卤浸猪肝卤肠头酒香卤牛肉卤水花生松仁香菇卤味酥排骨卤肚香油草菇卤味猴头蘑麻仁卤香菇卤猪尾卤烤叉烧肉肴肉蟹肉卷卤水鸡盐水素鸡姜汁菜卷肴肘花素火腿凤眼肝酥鲫鱼海带卤鸡蛋卤素鸡卤鸡肝盐焗鸡手熏鸡肘卤鸡腿肉熏凤爪安徽符离集烧鸡熏鸡腿卤鸡小肚川味卤鸡丝熏鸡小肚串熏童子鸡串熏鸡心熏鸡胗五香脱骨扒鸡咖喱酱鸡块广味香卤鸡中翅熏茶香鸡醉鸡素鸡熏鸡白切文昌鸡玫瑰豉油鸡熏凤翅凤鸡白切鸡香卤鸡豉油皇鸡腿豉油皇鸡翼水晶鸡丝豉油皇浸鸡脚坛香阉鸡煲客家咸凤爪白云凤爪沙姜鸡脚泰汁凤爪泰汁无骨凤爪葱油淋阉鸡正宗瓦煲盐焗鸡白切湛江阉鸡白切贵妃鸡；沟帮子烧鸡港式盐焗鸡隔水蒸鸡姜葱霸王鸡白切鸡杂东江盐焗鸡江南醉鸡盐焗手撕捞鸡百家咸鸡水晶鸡手撕盐焗鸡五香扒鸡烟熏茶皇鸡太爷鸡烟熏鸡腿醉肉水晶肉白斩肚熏板鸭盐水鸭酥鲫鱼五香酱牛肉扒鸭卤鸭桂花鸭白切鸭盐水鸭肫卤汁熏鸭串熏鸭舌酒醉鸭肝香酥板鸭南京盐水鸭烟熏琵琶鸭百花水晶鸭宫廷蛋黄鸭卷蒜泥腰片五香兔肉块烟熏鸭胸肉橙香卤水鸭翼卤水鸭下巴卤味香肝糟肉醇香肚包烟熏茶皇猪手潮州卤水糯米酿大肠潮州卤水浸花腩潮州卤水猪耳潮州卤水咸虾潮州卤水浸墨鱼潮州卤水鹅肠潮州卤水猪大肠潮州冻蟹潮州卤水猪头肉潮州卤水豆腐鸡蛋卤水猪生肠卤水猪粉肠豉油皇猪大肠豉油皇猪生肠茶皇猪手卤汾酒牛肉熏猪手白云猪手捞起猪耳丝秘制日式乳猪农家鹅媚香芋佛山汾蹄泰汁爽猪手白云猪仔脚新派巧熏蹄卤水豆腐鸡蛋豉油皇乳鸽茶皇乳鸽坛香乳鸽皇路边乳鸽皇回味冻猪手江南卤水卷卤水凤眼润原卤香鸽熏乳鸽卤水乳鸽皇香茅浸乳鸽豉油皇浸鹌鹑白切猪舌白切猪肚白切乳猪白切猪粉肠白切花腩白切东山羊鸡汤浸鱼头捞起海蜇头白切鹅卤鹅掌卤水鹅什白切鹅红白切鹅杂卤水鹅肾捞起猪肚丝卤鹅掌翼捞起鹅肠豉油皇鹅肠潮州卤水鹅川味糊辣鹅头潮州卤水鹅肾潮州卤水鹅掌翼潮州卤水鹅肝潮州卤水大鹅头滋味卤水煲五香卤面筋醉排骨卤毛豆第二部分 酱腌类酱猪心特味酱肉酱牛腱子酱排骨酱牛肉酱腌花菜酱青笋酱苦瓜酱虎皮尖椒酱口条酱猪手酱牛筋酱驴肉酱鸡翅尖酱鸡胗酱鸡酱鸡头酱凤翅酱鸡脖酱鸡肘酱凤爪酱鸡蛋酱汁猪手酱汁卤鹅酱香鸭葱香兔肉酱狗腿酱猪耳酱猪肚酱酥鲫鱼酱猪头糕杂味猪心虎皮鸽蛋辣子狗肉麻香兔肉五香孢子肉糖醋小排五香焖狗肉鲁味叉烧肉橘香鱼条姜醋猪手扎肘花酱肉手抓羊肉腊汁肉乳汁肉干糟鸡冻鸭掌浸鸡盐水牛腱黄酒鱼扇酱螃蟹酱什锦丝盐水兰花肫罗汉肚酱花生米酱泥鳅蜜酱胡萝卜酱鱿鱼酱什锦菜麻辣佛手肚酱汁什锦白菜酱芥菜头油泼莴笋丝酱苕蓝蜜汁小黄瓜酱芹菜酱红干香酱大头菜酱小土豆酱茄子干酱豆角酱萝卜丁酱金丝香酱蒜薹酱胡萝卜什锦酱南瓜酱冬瓜酱苏叶六味萝卜椒豆大头菜甜酱八宝菜酱黄瓜酱茄子酱小朝天椒锦州小菜金银丝五香海带丝花生胡萝卜丁酱香萝卜八宝菜酱干果花生萝卜条腌柿子椒腌芸豆角甜辣萝卜卤虾豆腐条糖酱黄瓜狗宝咸菜怪味蚕豆什锦菜酱八样卤虾三鲜怪味黄豆五香酱豆酱海带酱西瓜皮酱干豆腐酱拌干丝酱大头菜珊瑚白菜酱板栗酱豆腐

<<家常熏酱卤>>

章节摘录

插图：第一部分 熏卤类沪香罗汉肚
操作时间：2.5小时
材料估价：15~20
原料：猪前肘子肉1200克，鲜猪肚1个，咸鸭蛋黄8个，鲜豌豆粒250克。

调料：精盐10克，香叶2克，桂皮20克，姜末5克，酱油、葱段各10克，白糖、胡椒粉各5克，汾酒、丁香各5克，八角、味精各10克。

做法：1.将猪肚用盐，醋反复搓洗几次，再用温水洗净。

将猪肘子肉切成2厘米见方的丁，加上精盐、味精、汾酒、姜末、白糖、胡椒粉、熟鸭蛋黄、豌豆粒拌均。

2.将拌好的馅料装入猪肚内，用竹扦将口别住。

3.锅内放入清水烧沸，加上丁香、桂皮、八角、香叶、酱油、葱段和灌好的猪肚，旺火烧开后转入慢火，煮约1.5小时。

4.将煮好的罗汉肚捞入方盘内。

上压重物，冷却后即成。

食用时切片装盘。

<<家常熏酱卤>>

编辑推荐

《家常熏酱卤(全彩版)》由吉林科学技术出版社出版。
美味来自身边最简单的食物，精选全国特色家常熏酱卤368例，超级实用5种快速查找方式，分布详细菜例操作全过程，海量附录：收录酱料配制、食物贮藏，营养常识等500条。

<<家常熏酱卤>>

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>