

<<蔬菜食用菌100种做法>>

图书基本信息

书名：<<蔬菜食用菌100种做法>>

13位ISBN编号：9787538451955

10位ISBN编号：7538451951

出版时间：2011-6

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：夏金龙 编

页数：80

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>

<<蔬菜食用菌100种做法>>

内容概要

《大众美食馆·掌中宝口袋菜谱：蔬菜食用菌100种做法》分为叶菜类、果蔬类、根茎类、食用菌类四部分。

《大众美食馆·掌中宝口袋菜谱：蔬菜食用菌100种做法》选合理、重点突出；图文并茂、简单易学，是广大业余爱好者、爱好美食的朋友们必不可少的读物。

<<蔬菜食用菌100种做法>>

作者简介

夏金龙，中国烹饪大师，中国餐饮文化名师，中华名厨，国家高级烹饪技师，国家高级营养师，国家高级职业经理人，中国饭店业金牌总厨，中国十大最有发展潜力轻年厨师，全国饭店业国家级评委，国际东方药膳食疗保健学会常务理事，法国国际美食会远东区域中国分会名誉会长，2007年被法国国际美食会授予法国蓝带三星勋章，法国国际美食博士勋章，国际酒店管理专家勋章。

<<蔬菜食用菌100种做法>>

书籍目录

- Part 1 叶茎类
- Part 2 果蔬类
- Part 3 根茎类
- Part 4 食用菌类

<<蔬菜食用菌100种做法>>

章节摘录

版权页：插图：023 氽汤心丸子 1 猪肉洗净，剁成泥，放入盆中，先加入葱姜水搅拌上劲。

2 再加入鸡蛋清拌匀，然后加入精盐、味精、胡椒粉、淀粉调拌均匀成馅。

3 猪肉皮洗净、切条，放入锅中，加入清水750克、酱油、精盐，用慢火炖至汤汁浓厚，晾凉成冻，再切成丁。

4 将猪肉馅包入一块肉皮冻，做成丸子，放入凉清汤锅中，用小火烧沸，撇净浮沫。

5 再加入木耳丝、油菜心，氽至肉丸熟嫩，淋入香油，撒上香菜末，即可出锅装碗。

024 八爪鱼炒菜心 原料 净菜心300克，八爪鱼200克。

调料 蒜蓉、姜末各3克，精盐、味精各1小匙，白糖、胡椒粉、香油各少许，水淀粉1大匙，绍酒、姜汁酒各2小匙，色拉油3大匙。

1 八爪鱼洗涤整理干净，放入碗中，加入姜汁酒腌渍10分钟。

2 锅中加入清水烧沸，放入八爪鱼焯烫一下，捞出沥水。

3 锅中加入色拉油烧至五成热，下入八爪鱼冲炸一下，捞出沥油。

4 锅中留底油烧热，下入姜末、蒜蓉炒香，再放入菜心和八爪鱼，用旺火快速炒匀。

5 然后烹入绍酒，加入精盐、味精、白糖、胡椒粉调好口味，用水淀粉勾芡，淋入香油即可。

<<蔬菜食用菌100种做法>>

编辑推荐

《蔬菜食用菌100种做法》由吉林出版集团，吉林科学技术出版社出版。

<<蔬菜食用菌100种做法>>

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>