

<<东北风味菜>>

图书基本信息

书名：<<东北风味菜>>

13位ISBN编号：9787538834918

10位ISBN编号：7538834915

出版时间：2001-12

出版时间：李骞、陈惠丽 黑龙江科学技术出版社 (2001-12出版)

作者：李骞，陈惠丽 著

页数：60

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>

<<东北风味菜>>

内容概要

《风味蔬菜60种》内容包括了虾子刺嫩芽、姜丝黄瓜香、蟹肉冬瓜、糖醋藕片、鸡丝刺嫩芽香椿拌豆腐、葱油金针磨、糖醋萝卜芽、扒鸡茸猴头、鱼香藕片、油吃黄瓜、鸡丝豆青等。

<<东北风味菜>>

书籍目录

1.金钩蕨菜2.虾子刺嫩芽3.姜丝黄瓜香4.蟹肉东瓜5.糖醋藕片6.鸡丝刺嫩芽7.香椿拌豆腐8.椒丝凉瓜9.葱油金针蘑10.西兰皮蛋豆腐11.蒜香西兰花12.糖醋萝卜芽13.扒鸡茸猴头14.鱼香藕片15.油吃黄瓜16.鸡丝豆青17.香汁茼蒿18.红烧日式豆腐19.西芹夏果20.清炒荷兰豆21.香烹茄条22.姜丝菜心23.红油芥兰24.蒜茸茼蒿25.炸藕盒26.鸡脯扒金针蘑27.鸡茸刺嫩芽28.干炸鸡腿蘑29.冬菇鸡丁30.爆炒冬菇丝31.香菇烧菜胆32.蒜茸木耳菜33.软烧冬瓜条34.酱汁生菜35.辣味油麦菜36.海米烧菠菜37.脊丝炒黄瓜香38.火腿爆瓜条39.三素肉丁40.果味番茄41.鸡丝木耳花42.锅煽苦瓜43.肉片烧口蘑44.油爆莴苣45.冬瓜炖羊排46.黄豆芽炖豆腐47.乌桐花炒韭菜48.拔丝芋头49.芋头扣肉50.脆皮红薯条51.干煸油豆角52.清炒碗豆苗53.什锦锅仔54.榛蘑炖鸡块55.冬瓜炖鸡翅56.三色冬瓜57.肉片油蘑58.山药炖肉59.扒香菇四宝60.片炒黑白菜

<<东北风味菜>>

章节摘录

插图：原料：猴头蘑200克，鸡胸肉100克，鸡蛋清30克，黄瓜花3朵。

调料：精盐3克，味精2克，色拉油20克，淀粉10克，葱5克，姜5克，面粉20克。

操作方法：（1）将猴头蘑洗净，片成大片，用精盐、味精喂E1。

（2）鸡胸肉斩成茸，加鲜汤（或水）和蛋清搅匀，再加精盐、味精搅拌成稀糊状。

（3）将猴头蘑两面沾面粉，然后再沾稀鸡茸下沸水氽，逐片氽过后用凉水投凉码入碗内，再加入精盐、味精、葱、姜、鲜汤上屉蒸透取出。

（4）把蒸好的猴头去掉葱、姜，扣入盘中央。

（5）炒勺放底油，加鲜汤烧开找好口，用淀粉勾成米汤，点明油在猴头蘑上即成。

黄瓜花围边。

特点：形状整齐，色泽洁白，鲜嫩适口。

<<东北风味菜>>

编辑推荐

《风味蔬菜60种》是美食书屋。

<<东北风味菜>>

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>