

<<名·特蔬菜60种>>

图书基本信息

书名：<<名·特蔬菜60种>>

13位ISBN编号：9787538835694

10位ISBN编号：7538835695

出版时间：2000-1

出版时间：李凤林、王金芝 黑龙江科学技术出版社 (2000-01出版)

作者：李凤林，王金芝 著

页数：63

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>

<<名·特蔬菜60种>>

内容概要

炆紫菜薹、烧肉片薹菜、烧薹菜鱿鱼卷、炆茼蒿、烧肉片紫菜薹、炒虾仁芥蓝、烧芦笋虾仁、烧肉片芥蓝、素烧菜心竹笋、烧双笋、烧肉片芦笋、烧菜心玉米笋、炒肉丝茼蒿、烧肉片菜心、炒茼蒿鸡蛋、冬瓜丸子汤、烧虾仁佛手瓜.....通过《名·特蔬菜60种》，您将掌握60种菜肴的制作方法。

<<名·特蔬菜60种>>

书籍目录

1. 炆虾仁西芹2. 柠檬冬瓜3. 金糕莲藕4. 炆虾仁荷兰豆5. 炆虾仁苦瓜6. 炆白腰果豆7. 炆肉丝豆花8. 炆木耳叶鱿鱼卷9. 爆炒西芹鱿鱼卷10. 炆西兰花11. 炒肉丝豆花12. 烧西芹虾仁13. 素烧乌塌菜14. 烧荷兰豆鱿鱼卷15. 烧虾仁西兰花16. 素炒绿腰果豆17. 烧鱿鱼西兰花18. 烧虾仁乌塌菜19. 烧肉片乌塌菜20. 烧肉片冬笋21. 烧肉片油麦菜22. 烧苦瓜虾仁23. 素烧白腰果豆24. 烧虾仁荷兰豆25. 烧豆豉鲮鱼油麦菜26. 素烧双笋27. 烧肉片木耳叶28. 烧虾仁冬瓜29. 烧竹笋虾仁30. 西芹夏果31. 烧虾仁冬笋32. 烧肉片竹笋33. 拔丝芋头34. 烧肉片莲藕35. 发香色拉水果36. 炆佛手瓜丝37. 炆紫菜薹38. 烧肉片薹菜39. 烧薹菜鱿鱼卷40. 炆茼蒿41. 烧肉片紫菜薹42. 炒虾仁芥蓝43. 烧芦笋虾仁44. 烧肉片芥蓝45. 素烧菜心竹笋46. 烧双笋47. 烧肉片芦笋48. 烧菜心玉米笋49. 炒肉丝茼蒿50. 烧肉片菜心51. 炒茼蒿鸡蛋52. 冬瓜丸子汤53. 烧虾仁佛手瓜54. 拔丝山药55. 烧肉片佛手瓜56. 炸莲藕盒57. 素烧百合58. 薹菜丸子汤59. 挂霜芋丸60. 烧肉片百合

<<名·特蔬菜60种>>

章节摘录

插图：1. 炆虾仁西芹主料：西芹200克，鲜虾仁50克。

调料：碘盐4克，味精3克，花椒粒2克，色拉油10克。

制作：1. 西芹去叶，洗净，切斜刀片；锅内加水，烧开，将西芹放入焯好捞出，用凉水浸凉，沥去水分；鲜虾仁去掉肠子，用开水焯一下，沥去水分待用。

2. 锅内加色拉油，待油温后，将花椒粒放入油中，待花椒炸出香味时，捞出花椒粒，油浇在西芹与鲜虾仁上，放碘盐、味精，拌匀装盘即好。

2. 柠檬冬瓜主料：冬瓜300克。

调料：白糖50克，柠檬汁70克。

制作：1. 冬瓜去皮，洗净，切成1厘米厚的象眼片，锅内加水烧热，将冬瓜片放入焯一下，捞出用凉水浸凉后，沥干水分。

2. 锅内加水500克及白糖，柠檬汁，烧开后端下来，晾凉把冬瓜片放入，浸泡三四小时即可食用。

<<名·特蔬菜60种>>

编辑推荐

《名·特蔬菜60种》：美食书屋。

<<名·特蔬菜60种>>

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>