

<<拿得出手的私房菜>>

图书基本信息

书名：<<拿得出手的私房菜>>

13位ISBN编号：9787543666719

10位ISBN编号：7543666715

出版时间：2012-4

出版时间：青岛出版社

作者：施建发

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>

<<拿得出手的私房菜>>

内容概要

餐桌上常见的凉拌、热炒、烧卤酱料。

本书收集了大量精华私房菜，主要包括“现拌的美味凉拌菜”“快炒现吃的热炒菜”“口感浓郁的烧煮菜”“各种不同风味的酱料”等，每道菜品均取材容易，做法简单，加上“贴心叮咛”，再延伸出“应用的场合或方式”“储存的时间与方法”“美味举一反三”等厨艺窍门，希望能帮助你做出符合自己口味的私房菜，让你在家人或朋友面前一展身手。

每天只须利用少许的时间，进入厨房三两下就能快速完成烹调。

本书作者施建发曾经参加各种竞赛，荣获不同奖项的金牌，也经常受邀在美食节目中表演，并出版多本烹饪书籍。

<<拿得出手的私房菜>>

书籍目录

作者序

忙碌生活中拿得出手的私房菜

做菜之前的准备

Part 1 凉拌类私房菜

味噌腌黄瓜

菠萝三色泡菜

果香木瓜丝

蜜汁双色番茄

烤鸭拌菠萝

沙茶拌鸭肠

银丝海蜇皮

七味山药

和风章鱼酢

鱼卵拌雪泥

椒麻三彩牛筋

红曲酱腌萝卜

火腿杏鲍菇

鱼露生菜春卷

什锦鲜杂菇

日式枸杞干贝

Part 2 快炒类私房菜

豆瓣桂竹笋

腊肉苍蝇头

层香螺肉

三杯杏鲍菇

辣炒仔鱼酥

豆豉香辣萝卜干

泰式虾酱炒鲜贝

韩式辣炒海鲜

麻油鲜菌肉

肉丝辣炒碧玉笋

干贝酥白菜芽

瓠瓜樱花虾炒绞肉

金银蛋拌苋菜

绿苦瓜蛋酥

香酥鲑鱼片

甜汁芝麻牛蒡

Part 3 烧煮类私房菜

红曲鸡芋煲

古味白菜卤

蒜酥蒸金砖

绿野鲜菠豆腐煲

紫苏焖香鱼

葱烧辣下巴

鲜菇麻油鸡

<<拿得出手的私房菜>>

酱酿美人椒

香酥松子川椒鸡

黄金蛋

洋葱烧鸡排

椰香咖喱鸡

绵蜜紫芋

茄汁鸡块

泡菜牛肉冻豆腐

水蜜桃腐皮虾

Part 4 酱料类私房菜

古味酢酱

豆酥肉酱

辣味牛肉酱

八宝辣酱

素肉燥

仔鱼XO酱

茄汁蘑菇酱

墨西哥莎莎酱

酸甜奇酱

雪菜绞肉酱·蔬菜咖喱酱

五味酱·葱姜蒜酱

炸海鲜蘸酱·和风柴鱼大根泥

桂花蜜汁·味噌海山酱

沙茶炒酱·寿喜烧酱

干烧酱汁·蛋黄红糟酱

韩式泡菜酱·罗勒鲰鱼酱

泰式梅酱·蜜汁酱

鲜芒色拉·水蜜桃酱

<<拿得出手的私房菜>>

章节摘录

版权页： 插图： 你想做菜吗？

是否也有想照着菜谱做菜，却弄不懂书上写的计量或用语的经历？

相信许多朋友都曾有过这样的困惑，毕竟每个人的做菜习惯不同，所用的器皿、工具也不尽相同，因此，在照着本菜谱做菜之前，就让我们先来说说书中所使用的计量标准、油温标准和烹调用语，使您在做菜时，不至于摸不着头绪！

油温的测定标准 低油温（100 ~ 130 ）：放入少许的油炸物，周围几乎不起小泡泡。

中油温（130 ~ 180 ）：放入少许的油炸物，周围开始冒出少许的油泡。

高油温（180 以上）：放入少许的油炸物，周围会快速冒出很多的油泡。

六除了油炸物，也可以用葱花、姜丝、面糊等来测试油温。

勾薄芡的标准 做菜时常会用到勾薄芡。

勾薄芡会使菜的汤汁在经过一些水淀粉的搅和与受热后变得浓稠，一来可增加菜肴的光泽，二来能使原料因带着汤汁而更有味。

西式菜肴常会以玉米粉水或面糊来使汤汁变浓，而中式菜肴则以淀粉、地瓜粉、糯米粉等加水（粉水比例约1：1）来使菜的汤汁形成薄芡汁。

如何才能做成完美的薄芡汁？

——应在菜肴快完成时勾薄芡，而且在勾薄芡时，要转中小火，再将适量的水淀粉慢慢倒进去，并不断搅动，就能形成完美的薄芡，而不会使芡汁黏成团。

<<拿得出手的私房菜>>

编辑推荐

《拿得出手的私房菜(第2版)》包括了餐桌上常见的凉拌、热炒、烧卤酱料。

<<拿得出手的私房菜>>

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>