

<<100道必学小菜>>

图书基本信息

书名：<<100道必学小菜>>

13位ISBN编号：9787543666740

10位ISBN编号：754366674X

出版时间：2011-1

出版时间：青岛出版社

作者：丁秀娥 等著

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>

<<100道必学小菜>>

内容概要

小菜虽然很难成为餐桌上的主角，但是在大鱼大肉的餐桌上，却能立即穿插出不同层次的清凉口感，令人产生味觉解放的畅快感受，具有画龙点睛的神奇效果。

其实，无论中、西美食，小菜都是必不可少的，它们不拘形式，就地取材，变化万千！

即便是同一种食材，味道也可以大相径庭，因此可以依照自己喜欢的方式创造出无限种菜品，这正是小菜的的魅力所在。

这一次，我们将《100道必学小菜》呈到您面前，本书的作者：丁秀娥老师、李樱瑛老师、林美慧老师和陈立真老师一起大显身手，希望大家能把一整年的小菜一次抱回家。

<<100道必学小菜>>

书籍目录

出版序——轻松小菜，吃出好滋味本书使用标准计量Chapter 1.用罐头酱料拌制美味——5分钟开胃小菜 8种家中必备的罐头酱料 味噌黄瓜船/味噌长白葱 XO酱银芽/XO酱拌花枝 糖醋五彩鲑鱼/鲑鱼镶番茄 莎莎酱拌鲜贝/莎莎炸蛋 肉酱洋葱塔/懒人下饭菜 西芹沙拉塔/花生酱菠菜 柳橙花枝盅/酸辣三层串 沙律蟹肉/鲜焗苹果盅Chapter 2.会调酱汁就会做小菜——酱子凉拌超有味 14种基础必学酱汁 五味虾/五味蛤蜊 猕猴桃沙拉虾仁/杏仁卷心菜丝 柴汁山药丝/皮蛋豆腐 红油拌鸡丝粉皮/红油螺肉 生菜拌熏鲑/鲢鱼拌秋葵 开胃番茄/姜汁蟹块 香辣大头菜/香辣黄豆芽 醋拌牛蒡丝/醋拌土豆丝 麻辣四季豆/麻辣豆鱼 糖醋红白丝/糖醋菠萝木耳 蒜香花生/蒜味海带结 酸辣海带/酸辣鱿鱼 麻酱猪肉片/麻酱龙须菜 腐乳卷心菜/腐乳甜豆荚Chapter 3.冷冻脱水、美味加工、人气酱料——店家秘制人气小菜 力抗天候、快速入味——冷冻脱水法 盐味苦瓜 大蒜番茄 姜末小芥菜/红白萝卜条 酸拌大白/酒酿菜心 酱渍冻豆腐/凉拌腐竹 味噌黄瓜/紫丽双丝 油渍三椒 双色洋葱 百香瓜渍 芥末茄子 醋渍、混拌、油泡、炒酱——巧妙入酱料 海米油酱/黄豆辣酱 柠檬鱼生酱/牡蛎蒜酱 坚果腐乳酱 咖喱黄瓜酱 胡麻卷心油酱/鱼干辣醋酱 墨西哥莎莎酱/蜜汁小鱼干 酱 豆豉萝卜酱 虾皮椰蓉辣酱 蒜味韭菇辣酱 海蜇辣酱 天妇罗酱 橘香熏肉辣酱 姜味鸡丁辣酱 家常XO酱Chapter 4.天然乐活风生活——经典传统味酱菜DIY DIY四步走 剥皮青辣椒 糖醋子姜——糖醋子姜也可以这样用：子姜皮蛋 酸白菜——酸白菜也可以这样用：豆干酸白菜 韩式泡菜——韩式泡菜也可以这样用：泡菜拌肉片 四川泡菜 盐水雪里红 雪里红也可以这样用：雪菜拌竹笋/鱼香雪里红 腌菜脯——腌菜脯也可以这样用：菜脯蛋 咸冬瓜——成冬瓜也可以这样用：成冬瓜蒸比管鱼 酸豇豆——酸豇豆也可以这样用：甜酸豇豆 豆腐乳——豆腐乳也可以这样用：腐乳鸡 臭豆腐——臭豆腐也可以这样用：臭味响铃 咸菠萝酱 成菠萝酱也可以这样用：成菠萝鱼肚/成菠萝苦瓜鸡

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>