

<<巧厨娘巧手凉拌菜>>

图书基本信息

书名：<<巧厨娘巧手凉拌菜>>

13位ISBN编号：9787543678385

10位ISBN编号：7543678381

出版时间：2012-1

出版时间：青岛

作者：美食生活工作室

页数：192

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>

<<巧厨娘巧手凉拌菜>>

内容概要

《巧厨娘巧手凉拌菜》详细讲解了拌制凉菜的基础知识，收录了清爽蔬果、营养菌豆、喷香畜肉、美味禽蛋和鲜水产等类别的美味菜品200款。

书中将每道菜品的难易度做了明确标识，并配有详细的分步图。

即使是新手，只要翻开《巧厨娘巧手凉拌菜》，也能做出一桌让全家人胃口大开的美味菜肴。

<<巧厨娘巧手凉拌菜>>

作者简介

美食生活工作室，是隶属于青岛出版集团美食部的美食创作团队，曾策划出版了《新编家常菜谱》《精选家常菜全集》等多部全国销售量排名第一的美食畅销书。

<<巧厨娘巧手凉拌菜>>

书籍目录

PART01 爱心凉拌幸福全家

PART02 清爽蔬果

白菜

油菜

生菜

菠菜

田七菜

苏子叶

芹菜

苦菊

油麦菜

空心菜

甘蓝

香椿

黄瓜

苦瓜

萝卜

土豆

山药

.....

PART03 营养菌豆

PART04 喷香畜肉

PART05 美味禽蛋

PART06 鲜香水产

<<巧厨娘巧手凉拌菜>>

章节摘录

版权页：插图：2.将卤水药材用汤料袋包裹，红曲米另取汤料袋包裹，放入锅内。

初次熬卤水时，应将卤水慢火细熬30分钟后再使用，这样香料的香味才能充分溶进卤水中。

做法：1.老鸡洗净后从背部劈开，猪骨敲破剁成大块，桂圆剥去外皮，干贝、海米洗净。

上述原料倒汤桶内，加5000克清水，大火烧开，撇去浮沫，转小火熬成原汤，倒入卤锅中，将老鸡等捞出留用。

2.卤水药材用汤料袋包好，放入汤中，调入盐、玫瑰露酒、鱼露、生抽、老抽等，上火熬煮约1小时至充分出味，调入鸡粉，即成卤水。

3.将肥肉膘切片。

蒜薹切节，尖椒掰开。

锅烧热油，放入肥肉膘片煸干，放入蒜薹、尖椒炒香，起锅倒入卤水锅中，即可卤制各类原料。

<<巧厨娘巧手凉拌菜>>

编辑推荐

<<巧厨娘巧手凉拌菜>>

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>