

<<山珍素菜>>

图书基本信息

书名：<<山珍素菜>>

13位ISBN编号：9787543686120

10位ISBN编号：7543686120

出版时间：2012-8

出版时间：青岛出版社

作者：樊定宣，厉长文 著

页数：126

字数：100000

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>

<<山珍素菜>>

内容概要

本书收纳近百道精美素菜，采集大江南北经典风味，以各色山珍菌茹入菜。详尽的制作步骤图解，大厨不外传的食材处理小窍门，让您不花大钱，就能在家享受超五星级的美味。

<<山珍素菜>>

书籍目录

推荐序

了解食材特点，做菜事半功倍!

Part 1 餐前小食 越吃越开胃

坚果素乌鱼子

凉拌莲藕片

清凉珊瑚草

拔丝蜜芭蕉

生菜香松

Part 2 喷香饭面 很幸福很满足

上海沙锅菜饭

海两面黄

菠萝蘑菇炒饭

芥蓝炒板条

Part 3 经典好菜 不吃好可惜

Part 4 宴客佳肴 炫耀的资本

Part 5 浓情汤煲 温暖人心

Part 6 小吃点心 绝对不能错过

<<山珍素菜>>

章节摘录

版权页： 插图： 素老皮嫩肉 原料 蛋豆腐1盒（不吃蛋者可换成板豆腐，但是调料需加重些）、素高汤1大匙、素虾仁3片、甜豆8个 调料 酱油1小匙、糖少许、香油少许、胡椒粉少许、香椿酱少许 做法 1 将豆腐切成块，甜豆切成片（图1），素虾仁切片，备用。

2起锅入油，加热至约180（看到冒烟即可），将蛋豆腐炸成金黄色，捞起备用。

3另起一锅，下所有调料、1大匙素高汤、炸好的蛋豆腐（图2）和素虾仁，快速拌炒三下，淋上香油，即可起锅装盘（图3）。

4甜豆用热水焯烫一下，切成斜段放到盘中豆腐上，最后摆上红椒丝加以装饰即成。

大厨教你小窍门 自制香椿酱：将香椿菜切碎末后放入碗中，倒入色拉油没过香椿菜（可以保持菜色），最后放入冰箱冷冻室即可。

炸豆腐时一定要注意油的热度，太热会炸得太黑，太冷会让豆腐起泡不漂亮，一定要拿捏得恰到好处。

若担心油炸太油腻或太耗油，亦可以用平底锅油煎到呈金黄色。

烫甜豆的水一定要滚沸，若要烫得漂亮，可在水里放少许油和盐。

<<山珍素菜>>

编辑推荐

《素食也营养:山珍素菜》里包含大江南北经典风味，山珍野味创意菜品。
素食更营养，素食更健康。

<<山珍素菜>>

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>