

<<自家卤>>

图书基本信息

书名：<<自家卤>>

13位ISBN编号：9787546404097

10位ISBN编号：7546404096

出版时间：2011-9

出版时间：成都时代

作者：典尚文化工作室

页数：176

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>

<<自家卤>>

内容概要

本书分章节详细地介绍卤菜的概念特点、卤汁的制作、卤汁配制须掌握的要点难点及一百多款精品菜例等。

文字深入浅出，益于学习和掌握。

相信此书能成为广大厨艺爱好者的良师益友，居家卤菜不用愁。

<<自家卤>>

书籍目录

- 1 卤菜概述
- 2 卤菜的原料
- 3 川味卤汁的制作及运用
- 4 原料的卤制
- 5 四川卤菜名店简介
- 6 卤制菜品实例

<<自家卤>>

章节摘录

版权页：插图：3.猪尾猪尾，也称皮打皮、节节香。

由皮质和骨节组成，皮多胶质重，多用于烧、卤、酱、凉拌等烹调方法。

猪尾含有较多的蛋白质，主要成分是胶原蛋白，是皮肤组织不可或缺的营养成分，可以改善痘疮所遗留下的疤痕。

一般人都可食用，尤适宜腰酸背痛、骨质疏松者、以及青少年、中老年人食用。

加工方法：洗净后入冷水锅中氽一水，捞出刮尽残毛即可。

4.猪舌猪舌又称口条、猪舌头。

猪舌肉质坚实，无骨，无筋膜、韧带，熟后无纤维质感。

其含有丰富的蛋白质、维生素A、烟酸、铁、硒等营养元素，有滋阴润燥的功效。

加工方法：将猪舌放入滚水中略烫一会儿，见其舌膜变色起层时即捞入冷水中漂起，用刀刮去舌苔洗净后，再入清水中煮至断生，捞起即可备用。

5.猪蹄猪蹄又叫猪脚、猪手。

分前后两种，前蹄肉多骨少，呈直形；后蹄肉少骨稍多，呈弯形。

中医认为猪蹄性平，味甘咸，是一种类似熊掌的美味菜肴及治病“良药”。

猪蹄中的胶原蛋白在烹调过程中可转化成明胶，它能结合许多水，从而有效改善机体生理功能和皮肤组织细胞的储水功能，防止皮肤过早褶皱，延缓皮肤衰老；猪蹄含丰富的胶原蛋白，可促进毛皮生长，预防进行性肌营养不良症，使冠心病和脑血管病得到改善，对消化道出血、失水性休克有一定的疗效。

加工方法：将新鲜猪蹄去毛刮净后，入冷水锅中氽一水即可备用。

<<自家卤>>

编辑推荐

120款精品卤菜 120个卤味知识 120条营养提示 这是一本囊括卤菜概念 卤菜特点卤
汁制作 原料加工秘制方法 配制要点的 [好吃嘴] 宝典 卤肴百款秘制卤汁 荟萃正中卤
菜精品 品味地道菜肴鲜香

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>