第一图书网, tushu007.com

<<烧焖烩>>

图书基本信息

书名：<<烧焖烩>>

13位ISBN编号：9787546404752

10位ISBN编号：7546404754

出版时间：2011-8

出版时间：成都时代出版社

作者：阿文

页数：91

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

内容概要

烧、焖、烩是中国烹调技艺中最常用的烹调方法，也是广大家庭日常饮食中较常用的烹调方法，适用于制作各种不同原料的菜肴，其成菜色泽光亮，口味醇厚鲜香，最重要的是用这三种方法制做出来的菜肴更营养，所以深受人们的喜爱。

由阿文编著的《烧焖烩》图文并茂，以简洁的文字、形象的图片，对烧、焖、烩的烹调方法、用料选材、烹饪步骤及火候控制都做了详细的介绍，并精选150余例经典、最具代表性和深受民众喜爱的烧、焖、烩菜式作详尽的介绍，如红烧玉子豆腐、毛家红烧肉、客家焖猪肉、韩式铁板香焖鱼、杏香烩什锦、意式烩海鲜等，选材涵盖肉类、禽蛋、水产、蔬菜，可说是饕餮大餐。

第一图书网, tushu007.com

<<烧焖烩>>

书籍目录

第一章　“烧"出香浓好味儿
一、烧法不同，滋味有别
二、香浓烧96例
素菜类
红烧玉子豆腐／明太子厚烧豆腐
彭公酱烧豆腐／竹荪烧豆腐
白糖烧板栗／京葱烧木耳
宫崎汁烧原条茄子／葡汁烧茄子
红烧冬瓜
猪肉类
红烧猪手
干野菌烧肉／红烧狮子头
板栗烧猪尾／慈姑烧肉
小葱烧咸肉／红烧排骨
腐竹烧肉／吊锅油豆腐烧排骨
红烧肉方／毛家红烧肉
红烧蹄髈／青豆红烧骨
萝卜干烧腩肉／糖醋排骨
山药烧腩肉／野山菌烧肉
油豆腐烧腊肉／野山笋烧腊肉
粽烧仔排／梅菜手口肉
烧排拼洋葱圈
牛肉类
香烧安格斯肉眼
土豆烧牛肉／黑胡椒烧牛肉
萝卜烧牛腩／烧野菌牛仔骨
澳门香烧牛肋骨／泰式红咖喱烧咸牛胰
玉米烧牛肚／蒜烧牛肚
葱烧牛筋／玉米烧牛尾
羊肉类
冬瓜烧羊排／伊面红烧羊肉
辣烧黄羊腿／五味烧羊蹄
红烧羊排／烧羊／小排
红烧东山羊一
禽蛋类
板栗烧鸡
东北烧鸡／芋儿烧鸡
香菇板栗烧鸡／红烧鸡块
啤酒烧鸡／香草干烧鸡脆骨
大蒜烧鸭／锅烧麻鸭
米豆腐烧鸭／魔芋烧鸭
泰式红咖喱烧鹅／咸菜烧鹅煲
红烧乳鸽／鹌鹑蛋烧小排
水产类
腐竹红烧鱼／干烧鲳鱼

第一图书网, tushu007.com

干烧鳜鱼／红烧鲽鱼头
红烧魄鱼／红烧小鳜鱼
豆瓣鲫鱼／烧黄花鱼
红烧划水／双茄烧鱼
黄瓜烧鳝鱼／铁板串烧鱼腩
红烧肉烧鱿鱼／柴胡烧鳗鱼
干烧大虾／洞庭串烧虾
辣子串烧虾／孜然烧辣蟹
酱烧海龙筋／大蒜烧甲鱼
姜蒜烧蚝
山珍海味类
鸡汁红烧血燕
蘑菇烧海参／红烧鲍鱼
红烧官燕／红烧金钩翅
红烧海参／酱烧海参
干烧海参
其他类
麻花仔兔
酱鸭烧田鸡／洞庭红烧狗肉
第二章　“焖”出香滑好味儿
一、焖法不一，口味迥异
二、令焖菜更美味的3个小技巧
三、香滑焖38例
素菜类
黄焖小土豆／南岳焖豆腐
肉荤类
客家福菜焖苦瓜／豆角焖鲜肉
红烧肉焖干豆角／客家焖猪肉
土法焖排骨／红腰豆焖猪手
发粄焖猪肉／豉蒜南瓜焖排骨
客家豆角干焖腩肉／香菇鱿鱼焖猪肉
农家花仁猪手／客家酸菜焖猪肉
鄂尔多斯焖羊肉／罐焖羊排
锅仔焖羊肉／红焖羊肉
蛋禽类
膏蟹焖仔鸡／黄焖土鸡
猪红焖鸡杂／巴马干笋焖鸡杂
花生焖凤爪／青菜焖鸭
乡村焖鸭／小土豆焖腊鸭
客家姜葱焖鸭／红焖家鹅
水产类
煎焖大黄鱼／韩式铁板香焖鱼
青椒紫苏焖鲍鱼／金华火腿焖鱼翅
宫廷黄焖翅／腐竹香菇焖海参
鲍汁南瓜焖海参
其他类
红焖驴肉

第一图书网, tushu007.com

红焖田鸡／焖兔肉
第三章　“烩”出鲜香好味儿
一、烩法许多类，样样都美味
二、让烩菜更好味的要诀
三、鲜香烩22例
素菜类
番茄烩包菜／杏香烩什锦
冬瓜烩杂菌／素火腿烩黄豆
番茄烩螺旋粉／干贝烩冬瓜
南瓜汁烩豆腐／南瓜汁烩蝴蝶粉
肉荤类
英式烩甘蓝菜／大杂烩
干红烩鸭架／牛肉烩百合
红酒烩牛尾／熏肉烩薏米
白菌烩蹄筋／法国红酒烩鸭胸
水产类
鲨鱼皮烩鱼肚／葡汁烩九肚鱼
意式烩海鲜／发菜烩鲜菇
鸭掌烩海参／甜椒汁烩鲈鱼块

第一图书网, tushu007.com

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