

<<学做好吃肉菜>>

图书基本信息

书名：<<学做好吃肉菜>>

13位ISBN编号：9787548404934

10位ISBN编号：754840493X

出版时间：2011-4

出版时间：哈尔滨

作者：陈绪荣 编

页数：191

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>

<<学做好吃肉菜>>

内容概要

居家餐桌、宴请宾客、节日晚宴都少不了肉菜，但是很多人却做不出美味的肉菜。

《学做好吃肉菜》教您轻松做出不柴的禽肉、不腻的猪肉、不膻的牛羊肉、不腥的海物。
本书由陈绪荣主编。

<<学做好吃肉菜>>

书籍目录

第一章 猪牛羊肉

喷香的猪肉

红烧排骨

粉蒸排骨

纸包排骨

豉汁排骨

烟熏排骨

多味小排骨

椒盐排骨

粉蒸肉

麻辣肉片

荷口十蒸肉

滑溜里脊

焦溜里脊条

蒜苗五花肉

栗子红焖肉

红烧肉

枸杞肉丝

金蒜五花肉

油炸里脊

回锅肉

水晶肘子

无锡肉骨头

什锦肉丁

芝麻肉片

虎皮梳子肉

红枣烧肉

东坡肘子

炸芝麻里脊

炸烹肉段

辣炒猪肉丝

椒盐蹄髈

菠萝咕口老肉

干菜焖肉

炸排骨酥

生爆盐煎肉

奶酪里脊

凉爽肉块

毛豆肉丁

春笋肉丁

香糟猪肘

爆炒腰花

酸辣肚丝

刀豆炒腰片

金钱肉

<<学做好吃肉菜>>

虎皮肉
卤猪蹄

.....

第二章 鸡鸭鹅肉
第三章 鱼虾蟹贝

<<学做好吃肉菜>>

章节摘录

版权页：插图：鸭蓉玉米材料鸭胸肉300克，火腿29克，罐头玉米80克，蛋清1个。

调料精盐、味精、水淀粉、料酒、鸡汤、植物油各适量。

做法1将鸭胸肉洗净后，放入锅中氽烫，凉凉后切成鸭蓉；火腿切丁，备用。

2在切好的鸭蓉中，倒入少许的鸡汤，再加上蛋清、精盐、味精、水淀粉、料酒搅拌，将罐头玉米也加入其中，均匀搅拌。

3在锅中倒入适量植物油烧热，倒入调好的鸭蓉玉米，快速翻炒，将熟时加上火腿丁即可。

豆渣鸭子材料鸭肉350克，豆腐150克，鸡蛋1个。

调料葱末、姜末、精盐、味精、酱油、料酒、植物油各适量。

做法1将鸭肉洗净，切成条状，加上酱油、料酒搅拌均匀，腌渍入味；将豆腐压成豆渣，挤干水分，与打散的鸡蛋、精盐一同搅匀。

2在锅中倒入适量植物油烧至八成热，放入鸭条，煎炸至变色捞出，沥油，撒上葱末、姜末，放入锅中蒸制，待鸭肉熟后取出，留鸭肉的汤汁备用。

3在锅中倒植物油，将搅拌好的鸡蛋豆腐倒入锅中，翻炒片刻后倒入鸭条、蒸鸭肉的汤汁，加精盐、味精调味，翻炒均匀即可。

<<学做好吃肉菜>>

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>