

<<卤制菜肴与糟制凉菜>>

图书基本信息

书名：<<卤制菜肴与糟制凉菜>>

13位ISBN编号：9787800225581

10位ISBN编号：7800225585

出版时间：1992-12

出版时间：金盾出版社

作者：阮汝玮

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>

<<卤制菜肴与糟制凉菜>>

内容概要

是一本专门介绍我国传统卤制与糟制凉菜的书，由上海市烹饪协会理事、特级技师阮汝玮编著。

书中全面而又概括地介绍了两种风味菜肴的有关知识，并汇集了其中具有代表性的150种菜肴的制作方法，指出了它们的不同特色及其烹制诀窍，是集知识性、趣味性和实用性于一体的烹饪技术参考书。

可供广大城乡家庭、饮食专业户以及饭店、餐馆、食堂等单位学习参考。

<<卤制菜肴与糟制凉菜>>

书籍目录

一、卤味概述 (一) 卤味菜肴的特点和应用 (二) 卤味卤汁的调制和保管 (三) 卤味原料的选择和加工 (四) 卤味制作的环节和要领二、卤制菜肴实例 乳腐汁肉 水晶肴肉 胡葱酥肉 盐水扎肉 果汁里脊 玫瑰叉烧 蜜汁排骨 酱炙排骨 五香肘子 丁香头肉 酱汁猪爪 红焖脚圈 盐水猪耳 五彩卤肚 香油白肚 麻花肚子 卤浸猪肝 茴香夹肝 多味猪心 红卤彩肠 五香牛肉 麻辣牛肉 芥末牛肚 椒香牛舌 红烧牛肉 香酥羊肉 (二) 禽蛋野味类 葱油嫩鸡 香卤油嫩鸡 栗子鸡翅 香酥仔鸡 蒜泥凤爪 琥珀凤爪 陈皮凤翼 金钱鸡腿 盐水白鸭 盐水鸭肫 咖喱鸭掌 酱汁卤鹅 香卤鹅膀 麻辣鹅肝 桂皮鹅颈..... (三) 水产类 (四) 其他类三、糟货概述 (一) 糟制凉莫须有及其特点 (二) 糟与糟卤 (三) 糟货原料与制作 (四) 糟货的质量鉴别与食用四、糟制凉菜实例 (一) 畜肉类 (二) 糟与糟卤 (三) 水产类 (四) 其他类

<<卤制菜肴与糟制凉菜>>

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>