

<<爽口菜>>

图书基本信息

书名：<<爽口菜>>

13位ISBN编号：9787801947871

10位ISBN编号：7801947878

出版时间：2006-1

出版时间：人民军医出版社

作者：刘自华

页数：95

字数：89000

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>

<<爽口菜>>

内容概要

本书由著名国家级烹调技师编定。

作者根据多年的司厨经验，向您推荐了60余种合家庭制作的开胃菜肴、烹调用料、操作过程等，使您在吃饱的同时，吃出营养、吃出健康、吃出品位、吃出好心情。

书中介绍的菜肴取材方便、制作简单、营养齐全、经济实用，可供广大群众，特别是家庭主妇、烹饪爱好者及厨师阅读参考。

<<爽口菜>>

作者简介

刘自华，四川饭店国家级烹调技师。

先后在中国旅游出版社、金盾出版社、新华出版社出版了《怎样当厨师长》等数十本专业书。

在德国出版了《正宗中国菜》一书，此书由溥杰先生题写书名，在法兰克福书展获优秀奖，并在瑞典、芬兰出版发行。

在中国台湾出版了《辣味美食》，在中国

<<爽口菜>>

书籍目录

三丝炒墨鱼西芹墨鱼片豉椒拌凉菜干炸酥鲫鱼香菇拦冬笋家常烧面筋蒜拌腰片豉椒烧转弯红油层层脆酸辣牛肚梁红油酸辣粉红油汁米线川椒炆姜芽杏仁烩豆腐过江白云片豉椒蒸小排荷叶蒸凤翅西芹炆耳片酸辣海带丝花花椒荔子煲红油魔芋丝沙茶蒸排骨怪味北极虾怪味北极虾煎炸鱼香骨蘸怪味蚕豆杏仁拌鸭掌酸菜炖猪手杏仁蒸水蛋红薯蒸板栗鲜菊拌百叶豉椒拌莲藕芥末黄秧白荔枝熘茄条蒜蓉西瓜皮豆角炒肉丝什锦水果沙拉香芋肥肠煲凉瓜炆豇豆虾仁烩玉米尖椒炒玉米密汁焖三鲜珍珠圆子葱油萝卜芽红油花椒芽冰汁红薯园川椒小龙虾蘸金玉满堂茄汁熘鞭笋千鸟拌时鲜米酒银卫羹京味麻豆腐豆瓣鲢鱼头粉皮鲢鱼头红油西瓜皮附录：绿色厨房小常识

<<爽口菜>>

章节摘录

书摘红油层层脆 【制作时间】 制作此菜需要75分钟。

【烹调方法】 凉拌。

【菜肴特点】 此菜系以猪耳为主要原料，煮熟切丝佐以红油味汁拌制而成。色泽红亮，口感脆嫩，汁浓味厚，醇香可口，是佐酒之美味小菜。

【食用效果】 猪耳口感似肉非肉，似骨非骨，鲜脆爽口，佐以咸鲜微辣回甜之口味，佐酒、解酒之功效集于一菜，饮酒人每每食之难忘。

【厨心得】 如果没有熟品，家庭煮制猪耳并不难，但应把表皮绒毛去净，用旺火烧光是较为理想的方法，皮烧黄后，再用热水泡软，用刷子刷至色白为佳。

【厨事不宜】 煮猪耳要开水入锅，不加味，白水煮熟，且要凉透方可切丝，热时切制易粘连，且口感不脆嫩。

【烹调主料】 猪耳2只，大蒜25克。

【烹调辅料】 红油1茶匙，老抽1茶匙，香油1茶匙，白糖1/2茶匙，精盐1/2茶匙，味精1/2茶匙。

【操作过程】 将猪耳择洗干净，切掉耳根肥肉，用旺火烧净绒毛，放热水中泡透，用刷子刷净；大蒜剥净表皮，剁成蓉状。

把猪耳放开水中煮熟，捞出凉透，顶刀切丝。

把蒜末和精盐、味精、白糖放碗中，浇入1茶匙开水，待其溶化。

把红油、老抽、香油依次放入蒜中调匀，与耳丝同放盘中，拌匀即可。

P18插图

<<爽口菜>>

编辑推荐

三丝炒墨鱼、香菇拌冬笋、花椒小龙虾、杏仁烩豆腐……你是否对这些菜式馋眼欲滴呢？

本书现在为你一解心头馋！

本书精选了60余种适合家庭制作的爽口菜肴，并详细介绍了这些菜肴的制作时间、烹调方法、菜肴特点、食用效果、厨心得、厨事不宜、烹调用料、操作过程等，可口、营养、保健、易做，还不快来体验一下！

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>