

<<原味煮>>

图书基本信息

书名：<<原味煮>>

13位ISBN编号：9787806776155

10位ISBN编号：780677615X

出版时间：2004-1-1

出版时间：广东经济出版社

作者：黄春生

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>

<<原味煮>>

内容概要

随着我国人民生活水平不断的提高，人们对于保健和养生越来越重视。人们最关注的已不再是一日三餐的几种菜式，而是对饮食有了更高的要求，讲究食物的合理结构。

从事厨艺工作20年，厨房是我的工作间，也是我的娱乐室，我热爱烹饪这项工作。因为多年从事烹饪工作的关系，我结识了很多同行朋友，有的是我的徒弟，有的是我的师傅。在编写这本《香脆炸》的同时，他们在制作上给予了我很大的帮助，在此向各位表达我最深的谢意。

炸菜的方法一般分为4种，即干炸、软炸、酥炸、西炸。

第一种：干炸是将主料先以调味料腌拌片刻，再沾上干粉放入油锅中，炸至酥黄的一种炸法。

第二种：软炸是将主料先用调味料腌好，再沾裹上蛋白或面糊，放入温油中炸熟的一种炸法。

第三种：酥炸是先将主料煮或蒸至熟软后，再沾上蛋糊或面糊，放入热油锅中炸至外表酥黄，里面鲜嫩的一种炸法。

第四种：西炸是将原材料处理好并腌至入味后，依序沾上面粉、蛋汁及面包糠，再入热油锅中炸熟的一种炸法。

如果你喜欢这本食谱，我会不断学习，把理想的美食介绍给你，令你更健康，生活更快乐。

<<原味煮>>

书籍目录

- 1 何黄煮鸡蛋
- 2 冬菇煮白菜
- 3 开洋煮魔芋
- 4 黄豆煮蘑菇
- 5 茼蒿煮肉片
- 6 海带煮瘦肉
- 7 泡菜煮草鱼
- 8 淫羊藿煮土鸡
- 9 瓜枣煮泥鳅
- 10 花生煮猪蹄
- 11 玉珠煮莲藕
- 12 牛柏叶煮酸菜
- 13 浓汁煮苋菜
- 14 双色煮白菜
- 15 碧菠煮鱼片

.....

<<原味煮>>

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>