

<<簡單好吃下酒菜>>

图书基本信息

书名：<<簡單好吃下酒菜>>

13位ISBN编号：9789866173066

10位ISBN编号：9866173062

出版时间：楓書坊

作者：檢見崎聰美 著

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>

<<簡單好吃下酒菜>>

內容概要

一大塊的肉看起來十分震撼！

因為是大塊的肉，所以才能品嚐到肉的美味 這也是肉類料理的精髓。

切成自己喜歡的大小，好好地品嚐吧！

八丁味噌燉煮五花肉 最自豪的是以筷子即可輕易分離的柔軟度。

濃濃的味噌香氣讓人想再多喝一杯。

【材料】4人份 豬五花肉（塊狀）800g 蔥（綠色部分）10cm 生薑薄片3~4片 八丁味噌150g 砂糖50g 【作法】 1平底鍋加熱但不加油?放入豬肉?並將表面煎至金黃色。

2把1的豬肉移至深鍋中?加入大量的水、蔥和生薑，以大火煮沸再轉為中火。

為了讓豬肉能完全浸泡於煮汁中，要加入足夠的水。

煮到柔軟約需2小時。

3等2冷卻後放入冰箱一晚，取出後去掉煮汁表面的凝固脂肪，接著以熱水洗掉肉塊表面的脂肪（煮汁亦可做為高湯使用。

必須將鍋子洗乾淨）。

4八丁味噌以4杯水慢慢地調開。

5把3的肉放回鍋內?加入4、砂糖?蓋上鍋蓋以大火煮沸，之後轉小火，燉煮1個小時至入味。

本書特色 「乾杯！

」當三五好友聚在一起喝酒時，美味的下酒菜不但能滿足口腹之慾，還能讓酒喝起來更順口。

不論你是想大口大口地吃肉、想要品嚐創意下酒菜，或是快速烹調好，在這裡一次達成你的願望。

本食譜中的料理，不但材料容易取得，而且料理過程簡單，每個人都能夠輕易上手。

簡單幾個步驟就可以完成，讓烹飪變得簡單，既不耗時也不耗力，讓做完菜的你能輕鬆地品嚐一番。

提起下酒菜，你會想起哪幾種？

本書推翻「下酒菜似乎只有那幾種」的想法，依照主題作分類，不論你想吃炸的、烤的還煮的；肉類、魚類或蔬菜；傳統風味或是創意料理等等，都能一次OK！

就算不搭配酒，當做一般的家常料理也相當棒！

讓大人和小朋友都能吃得滿足與開心。

<<簡單好吃下酒菜>>

作者簡介

檢見崎聰美 料理研究家。

管理營養師。

十分活躍於雜誌、書籍和廣告等。

以運用食材做出簡單又美味的料理而大受好評，其中最擅長創意下酒菜。

以「美味是最重要！

快樂製作並快樂享用」為座右銘，推出能迅速做出且令人露出微笑的美味料理。

<<簡單好吃下酒菜>>

書籍目錄

Part 1 最棒的還是肉類！

還是炸物最好！

炸牛蒡牛肉捲異國風炸豬肉串炸雞翅佐魚露有趣的蘇格蘭炸肉丸炸雞腿油淋雞脆炸雞皮以肉塊來打牙祭！

八丁味噌燉煮五花肉烤豬排紅燒豬肉印度土窯燒雞白煮豬肉搭配蔬菜肉片做好即是如此大蒜鹹炒豬五花肉串燒辣味蕃茄牛肉油炸馬鈴薯豬肉堡烤豬薄片小黃瓜捲牛肉茄子的甜辣煮物蠔油炒牛肉萵苣重新發現絞肉的美味！

韓式煎燒牛絞肉鹹甜蔬菜豬肉鬆蕃茄片拌肉醬油菜燴肉醬異國風絞肉蘿蔔炸春捲烤茼蒿肉丸Part 2 盛滿大大一盤希望能多吃的蔬菜！

塊狀馬鈴薯沙拉半熟牛肉白菜沙拉油炸南瓜拌洋蔥泰式高麗菜沙拉鮭魚長麵包拌沙拉3色熟蔬菜沙拉

.....

<<簡單好吃下酒菜>>

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>