

《川味家常菜》

图书基本信息

书名：《川味家常菜》

13位ISBN编号：9787501941674

10位ISBN编号：750194167X

出版时间：2004年1月1日

出版社：第1版 (2004年1月1日)

作者：郭明辉

页数：83

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《川味家常菜》

内容概要

怪味鸡/材料：土鸡1只。A料：葱2根，盐，鸡精，姜末，胡椒粉各1/4小匙，花椒10粒，蒜瓣4瓣，米酒，酱油各1小匙。B料：鸡精1/2小匙，白醋1/4小匙，芝麻酱2小匙。作法：1 鸡洗净，抹上拌匀的A料，腌半小时，取出风干2小时，再放入蒸笼中蒸25分钟取出。2 待凉，再放入热油锅中炸成金黄色，捞起，剁成长条块，排入盘中。3 芝麻酱放入碗中，加入适量冷开水调成汁，再加入其余B料拌匀，做成蘸酱，即可端出蘸食。

《川味家常菜》

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:www.tushu000.com