

《贺师傅-卤肉》

图书基本信息

书名：《贺师傅-卤肉》

13位ISBN编号：9787550227829

出版时间：2014-7

作者：贺鹏飞

页数：84

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

《贺师傅-卤肉》

内容概要

本书由大厨贺鹏飞老师所著，属于“贺师傅系列”丛书。本书介绍了平民百姓偏爱的卤味料理，着重讲解了卤肉的做法，还附带了新鲜蔬菜和豆制品的做法，并详细介绍了卤料的制作方法，为广大读者提供了一份非常实用的家庭卤味制作手册。

《贺师傅-卤肉》

作者简介

贺鹏飞，国家特三级厨师，1972年生于内蒙古，15岁时从师学习厨艺，擅长川、湘、鲁、粤等多种菜系。年轻时背着两把菜刀走南闯北，用心寻觅中华饮食最原本的味道，在不断实践中提升自己的烹饪技艺。

贺师傅怀着草原人广阔的胸怀和淳朴的性格，体味平常百姓家最原始、最简单、最美味的家常菜式，秉持“少油、少盐、无味精”的原生态原则，希望将健康与美味带给每一个有缘人。

书籍目录

卤出绝妙滋味的秘密——辛香料 /4

烹制百变卤味，教你化繁为简 /5

万变不离其宗的卤汁 /6

最常用五香卤汁做法 /7

最常用麻辣卤汁做法 /8

最常用盐水卤汁做法 /9

PART1 猪肉卤味篇

酱猪蹄 /12

酱猪舌 /14

酱猪肘 /16

卤水肥肠 /18

酱腔骨 /20

台式卤肉 /22

老抽排骨 /24

卤猪心 /26

梅菜红烧肉 /28

狮子头 /30

红烧肉方 /32

麻辣猪耳朵 /34

辣卤猪肝 /36

盐水里脊 /38

PART2 牛羊卤味篇

酱卤牛腩 /42

酱牛肉 /44

香卤牛蹄筋 /46

白切羊肉 /48

香辣羊蹄 /50

凉拌牛杂 /52

香辣牛肚 /54

PART3 鸡鸭卤味篇

麻辣鸡胗 /58

麻辣鸡爪 /60

卤鸡肝 /62

五香鸡腿 /64

卤鸭头 /66

香辣鸭脖 /68

卤鸭翅 /70

盐水鸭腿 /72

PART4 蔬菜豆蛋卤味篇

清香毛豆 /76

五香花生 /77

开胃豆干 /78

卤素鸡 /79

五香卤鸡蛋 /80

香卤藕片 /81

辣味蒜泥汁 /82

豆豉辣酱汁 /82

《贺师傅-卤肉》

香辣调味汁 /82

咸香葱姜汁 /83

芝麻花生酱 /83

麻辣酱 /83

《贺师傅-卤肉》

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