

# 《巧烹根茎菜》

## 图书基本信息

书名：《巧烹根茎菜》

13位ISBN编号：9787537529259

10位ISBN编号：7537529256

出版时间：2004-1

出版社：

作者：

页数：156

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](http://www.tushu000.com)

# 《巧烹根茎菜》

## 内容概要

《巧烹根茎菜》内容包括：香芋猪手煲；香芋肥肠煲；香芋烧鸡翅；蜜汗蒸芋泥；芝麻红苕饼；尖椒炆苕丝；香炒红苕泥等。作者在中国香港出版《辣到跳》，中国台湾出版《辣味美食》菜谱，并被《烹饪知识》杂志聘为特约撰稿人。

# 《巧烹根茎菜》

## 作者简介

刘自华，国家特级烹饪技师，师从著名川菜大师陈松如，集数十年做川菜之经验，先后在国内出版了《怎样当厨师长》、《川菜烹饪指南》等几十部专业书籍和《川菜烹饪技艺》录像带。在德国出版《正宗中国菜》大型食谱，由溥杰先生题写书名，获法兰克福书展优秀奖，先后在芬兰、瑞典转版发行。在中国香港出版《辣到跳》，中国台湾出版《辣味美食》菜谱，并被《烹饪知识》杂志聘为特约撰稿人。

# 《巧烹根茎菜》

## 书籍目录

司厨小常识香芋猪手煲香芋肥肠煲香芋烧鸡翅蜜汁蒸芋泥蘸金玉满堂芝麻红苕饼蜜汁蒸苕圆拔丝红苕尖椒炆苕丝香炒红苕泥板栗蒸红苕炸灯影苕片尖椒土豆丝酸辣土豆丝土豆烧鸡翅土豆地三鲜椒盐炸藕盒茄汁熘鲜藕鱼香熘鲜藕鲜藕炒肉片辣味熘鲜藕椒苕拌藕片糯米蒸莲藕连藕猪手煲杞子山药羹山药烧兔块山药烧鸡翅蜜汁山药泥山药蒸猪排茄汁熘山药蚝油焖茭白茭白熘肉片茭白炒腊味剁椒炒茭白香菇扒凤尾川椒炆凤尾蚝油烧鲜笋红根烧青笋蒜籽烧双笋虾仁炒鲜笋青笋炒肉丝鲜笋炒蟹柳鲜笋炆百叶蚝油烧青笋川椒炆青笋荸荠熘虾仁荸荠炸虾饼茄汁熘荸荠萝卜丝炖鲢鱼蚝油焖萝卜芥末萝卜丝萝卜连锅汤炖萝卜丸子萝卜猪手煲肉片烧菜头萝卜干炒肉丝红根烧牛腩香韭炒红根红根雪花鸡双红炖牛腩腊肉烧菜头家常烧菜头菜头烧毛肚洋葱炒牛柳三丝炒洋葱洋葱炒肉丝蒜薹盐煎肉蒜薹熘虾仁家常炒肉丝蒜薹炒干丝蒜薹炒腊肉蒜薹炒腊味酱瓜炒肉丝酱瓜炒毛肚酱瓜猪手煲青蒜炒肉丝青蒜酱爆肉青蒜魔芋丝青蒜爆百叶蒜黄炒肉丝蒜黄木须肉多味炒肉丝青蒜炒蟹柳芹黄北极虾海米炆芹黄西芹熘里脊西芹熘鸡米芹黄绍子面泡椒炒西芹花仁拌西芹西芹炆百叶夏果炒西芹芹菜炆水芥西芹炒羊肚西芹炒金菇西芹炒鸡胗水芥炒肉丝尖椒炆水芥水芥熘鸡米水芥爆肚丝鱼丸烩芦笋虾仁烩芦笋蟹柳扒芦笋枸杞烩芦笋白汁烧双笋冬笋里脊丝鲜蘑玉兰片板栗烩冬笋鱼香熘鞭笋冬笋烧鸡翅椒盐炸素排凉瓜冬笋煲笋衣氽肉啤酒笋翅煲枸杞烩鲜笋冬笋焖鱼头鲜菊熘冬笋陈皮烧鞭笋豉椒焖冬笋南乳焖冬笋冬笋炒腊肉红汁焖冬笋鸡汁烧二冬冬笋粉丝煲冬笋烧鸡胗腊味冬笋煲鲜笋烧小排冬笋酸豆角酸菜烧冬笋孜然炒冬笋酱汁烧鲜笋花仁炆凉瓜莲藕猪手煲泡椒渍莲藕土豆烩三丁

## 《巧烹根茎菜》

### 章节摘录

版权页：插图：而且我们的菜肴制作，从目前水平看，科技含量还不高，而且中餐菜肴目前还没有一个统一的标准。结合饮食习惯，因人而异的做菜原则，是我们家庭烹饪的永恒。菜肴未做调料备齐家庭做菜和饭店做菜，从火候的角度来看是一样的，原料的受热时间无疑应是同等讲究的。但是，为什么从菜肴的口感上讲，有时会有较大的差异呢？实践告诉我们，主要原因之一就是调味品没有充分准备好。在饭店，调味品都是备好备足且又是放入碗中的，厨师取用十分方便。而家庭中调味品一般都是瓶装的，且又无序，如果事先不按菜备好，临时选取肯定要延误时间，如最简单的“醋烹豆芽菜”，豆芽下锅稍炒后，放完精盐和味精，已呈熟状，待从柜中把醋瓶取出，拧开盖，再放入锅中，火候肯定过了，因为此时火还在烧着，醋又不能“熄火”而放。要知道，原料的成熟在某些菜肴制作时，是以“秒”来计算的。荤素搭配美食良方新的饮食观念告诉我们，合理配餐已成为家庭菜肴制作的一项主要内容。下面的一些原则，可供大家参考：荤中有素，素中有荤；荤素搭配，浓淡有致；素可解腻，荤保口福；调配均衡，美食美味；荤素同饌，养在其中；荤多素少，吃饱吃好；荤少素多，颐养快乐；不宜偏食，获益多多。

# 《巧烹根茎菜》

编辑推荐

《巧烹根茎菜》：时尚美食系列

# 《巧烹根茎菜》

## 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](http://www.tushu000.com)