

《禽蛋菜典-100位中国烹饪大师作品集健

图书基本信息

书名：《禽蛋菜典-100位中国烹饪大师作品集锦》

13位ISBN编号：9787543679900

10位ISBN编号：7543679906

出版社：中国烹饪协会名厨专业委员会 青岛出版社 (2013-05出版)

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

《禽蛋菜典-100位中国烹饪大师作品集健

书籍目录

1 鸡 鸡肉 香芒鸡肉球 风味粽香鸡 玉扣纸包鸡 龙迎八方客 养生鸡豆花 糟香附骨鸡 酱爆鸡丁桃仁 酱爆鸡丁桃仁 农家乐园 油泼仔鸡 砂锅秘制鸡 红梅白松鸡 宫保鸡丁 清蒸海鲜八宝布袋鸡 果篮棒棒鸡 钵钵鸡串 石榴鸡 雪花松茸鸡 番茄鸡淖 油淋鸡 参味鸡花 泰汁捞鸡 干葱豆豉爆鸡 春夏秋冬鸡 鲜果咕噜鸡 烹五彩鸡条 芙蓉鸡片 茉莉凤蓉竹荪汤 无花果人参鸡 鸡包鱼翅 豆冲煲土鸡 吉品鲍焖鸡 玉液水蒸鸡 广州文昌鸡 鲜莲炒鸡粒 清茶炖土鸡 景德跳水鸡 豆豉焗土鸡 阴米土鸡汤 香椿鸡饼 一品功夫汤 富贵叫花鸡 田园鸡 天麻汽锅鸡 新法龙凤酥腿 凤戏牡丹 枣莲腊鸡粥 带子上朝 牡丹赛熊掌 2 鸭 3 鹅 4 鸽 5 其他禽类

章节摘录

版权页：插图：泡椒鸡【主料】鸡脯450克【配料】青七彩椒、泡椒、花生仁、鸡蛋【调料】鲜汤、辣椒酱、香油、红油、葱、姜、色拉油、淀粉【制作步骤】鸡脯肉改成长片，用全蛋糊浆制。锅内加色拉油烧至七成热，将浆好的鸡片炸成金黄色，捞出沥油。锅内放少许底油。入葱、姜爆香，加鲜汤，放入辣椒酱、泡椒等调味料，放入鸡片，勾芡，加入彩椒、花生仁，淋入香油、红油即成。【制作关键】掌握好主料入油的温度和时间。【特点】香辣爽口，色泽艳丽。【主料】拆骨鳝背300克、鸡丝150克【配料】香菜、青红椒丝【调料】生抽、黄酒、盐、味精、香油、胡椒粉、精制油、蒜泥【制作步骤】鳝背切细丝，鸡丝上浆，香菜切段。油锅内加入鳝背丝、鸡丝滑炒，加调料调味，撒上香菜段即成。【制作关键】爆炒要快，上菜要快。【特点】滑嫩爽口，成鲜味浓。

《禽蛋菜典-100位中国烹饪大师作品集健

编辑推荐

《100位中国烹饪大师作品集锦:禽蛋菜典》记载了诸位大师多姿多彩的小传，汇集了东西南北各个菜系的经典名菜和大师们独具匠心的创新菜品。书中用精美的图片和详细的说明描述了每道菜的制作过程，开卷阅后，定会给人留下难忘的印象！

《禽蛋菜典-100位中国烹饪大师作品集健

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