

《主食菜典-100位中国烹饪大师作品集锦》

图书基本信息

书名：《主食菜典-100位中国烹饪大师作品集锦》

13位ISBN编号：9787543679979

10位ISBN编号：7543679973

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

《主食菜典-100位中国烹饪大师作品集锦》

书籍目录

1米类 点心 踏雪寻梅 春满乾坤 山芋灌汤梨 鸽蛋圆子 什锦果蔬 三潭枇杷 豆沙麻球 冬菜菜毛团 奶黄南瓜球 童趣 咖喱土豆果 糯米凉团 家乡油角 如意凉卷 香煎南瓜饼 果篮 双味雪媚娘 擂沙丸 香炸金丝饼 雏鸡 艾窝窝 桂花糯米枣 椰香红薯球 苗家三脆 鸳鸯双味饼 节节高 竹叶小黄粑 桂花桂圆球 糕点 火腿菜饭 糕 桂花拉糕 百果松糕 酒香拉糕 白糖糕 细沙条头糕 玫瑰芋艿糕 汤圆 八宝饭 炒饭 锅巴 2面类 馒头 酥饼 面条 面筋 面点 包子 饺子 烧卖 馄饨 蛋糕 布丁 玉米 其他 3雕刻拼盘

章节摘录

版权页：插图： 鹅肝炒饭【主料】鹅肝200克、香米饭300克【配料】芥菜胆【调料】盐、鹅肝酱、味精【制作步骤】 将鹅肝切成小粒，大火煎熟。 香米饭加鹅肝酱，入锅翻炒均匀。 芥菜胆切碎，炒熟。 将鹅肝饭和菜碎层层码好，撒上鹅肝粒即成。【制作关键】鹅肝属油脂原料，炒饭油脂不宜过多。【特点】色泽亮丽，味道香美。泰汁山药锅巴【主料】去皮山药、锅巴各350克【配料】虾仁、西芹【调料】泰国鸡汁、番茄沙司、干淀粉、白糖、盐、味精、食用油【制作步骤】山药用刀切成长大片，用淀粉拌匀。将大块的锅巴分开，虾仁用干淀粉拌匀。西芹打片。用开水焯烫。待用。 锅入油烧至180℃，放山药炸至成熟捞出，油温继续加热，放锅巴炸至松酥时倒入山药复炸，捞出装盘。虾仁下锅炸熟捞出，撒在山药、锅巴上面，再撒上西芹片。 将鸡汁与其他调料混合均匀，取少许浇在山药、锅巴表面，余下盛入味碟，一起上桌即可。【制作关键】鸡汁混合液浇淋少许即可，否则影响口感。

《主食菜典-100位中国烹饪大师作品集锦》

编辑推荐

《100位中国烹饪大师作品集锦:主食菜典》既有较高的文化内涵，又非常实用，同时具有欣赏和收藏价值。它是烹饪爱好者们为之沉醉、为之倾倒的佳作。

《主食菜典-100位中国烹饪大师作品集锦》

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