

图书基本信息

书名：《辣酱》

13位ISBN编号：9787543685840

10位ISBN编号：7543685841

出版时间：2012-8

出版社：青岛出版社

作者：李德全

页数：127

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

《辣酱》

内容概要

“三巴”是东南亚地区对辣酱的特殊称呼。三巴辣酱可蘸、可炒、可煮，是当地最寻常、最普及的饮食文化。《懒人爱下厨:辣酱》作者实地走访东南亚各国，整理出应用最广的近百款辣酱与香辣菜，并为您演示如何制作、运用。让您在家就能做出独特的东南亚风味！

书籍目录

泰式酸辣酱
冬炎辣酱
沙嗲辣酱
马来三巴酱
印尼三巴酱
马拉盏辣酱
江鱼仔三巴酱
虾米辣椒酱
素三巴酱
咸鱼三巴酱

《辣酱》

章节摘录

版权页：插图：冬炎海鲜汤 原料 草虾.....5尾 鱼肉.....40克 香茅.....1根 番茄.....60克 洋葱.....30克 草菇.....10克 香菜.....3克 调料 一高汤.....300毫升 冬炎辣酱.....1大匙 盐.....1/4茶匙 柠檬汁.....20毫升 白糖.....1/2茶匙 一色拉油.....2大匙 做法 1草虾剪去长须，鱼肉切小块。番茄、洋葱、草菇切小片，香茅拍松，备用。2热锅入1大匙色拉油烧热，放入草虾及鱼肉略煎香，加入番茄片及洋葱片炒香。3锅内加入高汤、冬炎辣酱、草菇、香茅、盐、白糖等一起煮至滚。4小火煮滚约3分钟后，关火装碗，加入柠檬汁及香菜即可。

菠萝鸡 原料 鸡腿肉.....250克 洋葱.....30克 菠萝.....80克 调料 酱油.....1大匙 鸡蛋液.....30克 淀粉.....2大匙 冬炎辣酱.....1大匙 番茄酱.....1大匙 椰糖.....20克 水.....2大匙 水淀粉.....2茶匙 色拉油.....2大匙 做法 1鸡腿肉切小块，加入酱油、鸡蛋液抓匀，再加入水淀粉拌匀，备用。2洋葱及菠萝切小块，备用。热锅入300毫升的油，烧至约160℃，将鸡肉放入锅大火炸约3分钟至表面酥脆，捞起沥油，备用。3另起锅，放入约1大匙油烧热，放入洋葱块及菠萝块略炒，加入所有调料炒香。4锅内再放入鸡肉，大火快炒5秒，用水淀粉勾芡即可。

编辑推荐

《懒人爱下厨:辣酱》由青岛出版社出版。

《辣酱》

精彩短评

- 1、做法都很简单，就是配料比较难买，都在网上买还可以。实体店比较难买全哦。
- 2、终于买到了讲东南亚酱料的书了，这类书还真是少啊，这本非常好！平时吃的酱也有，好全面啊
- 3、很多是介绍菜的。。。感觉跟辣酱没有什么关系
- 4、东南亚的味道和我们国内的有些不一样

《辣酱》

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