

《烩出醇香》

图书基本信息

书名：《烩出醇香》

13位ISBN编号：9787536461659

10位ISBN编号：7536461658

出版时间：2007-3

出版社：四川科技

作者：李小兵

页数：96

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

《烩出醇香》

内容概要

烩菜的原料多种多样，既可用冬笋、竹荪、鱿鱼、海参等山珍海味，又可用白菜、冬瓜、豆腐、红豆等时鲜果蔬，还可用鸡脯、猪肝等禽畜肉类，但所有原料都应是柔软质嫩味鲜的，烩制前需要加工成合格的半成品，如将某些蔬菜瓜果先经开水氽烫或薄油煸炒，有的动物性原料经其他烹调方法熟处理后再改刀成型。

烩菜原料是熟料或易熟料，成菜时间快，主料不可久煮以免失去鲜嫩，因此汤汁多少与准确勾芡是操作的关键。烩菜多用色白浓酩的奶汤，用时与主料相等或大致淹没主料五分之四。勾芡少起不到浓汁稠味光滑润洁作用，勾芡多或芡厚会使汤汁变成浓稠的浆糊，应在汤开后以中火勾较薄的清二流芡，芡汁中不能有疙瘩和粉块。

《烩出醇香》

书籍目录

青椒烩猪耳泡菜烩大肚番茄烩牛柳泡椒牛肉烩水饺番茄烩牛尾酸萝卜烩牛蹄金针菇烩毛肚银杏烩鸡脚
珍菌烩鸡肾泡菜烩凤冠泡菜烩鸭血银鱼烩苡仁松子玉米烩乌鱼玉米烩虾仁芙蓉烩蟹海皇烩麻什香菌烩
鳝段白果烩松茸松子烩豆腐鱼子烩萝卜番茄烩肉芙蓉杂烩莲子烩猪肚响皮红枣烩子肺枸杞叶烩猪心酸
菜竹荪烩肚片清烩三丝烩银丝竹荪烩鸡海带烩鸡丝豌豆鸡丝酱烩鸡块冬笋酱烩鸡柳羊肚菌烩鸡皮鸡肾
鸭血番茄烩鸡胗姜烩鸡翅葱香鸡翅鲜莲烩鸭丁水饺烩鸭舌鸭血豆腐烩肥肠鲜烩鹅块青豆烩鹅丁鹅杂烩
松子烩鱼米酸菜烩鱼皮蒜瓣烩鳊鱼鲜茄烩鱼片滑菇烩鱼丸咖喱烩鱼条百合烩鱼片鳕鱼烩松茸百花烩虾
丸清烩虾仁蟹肉黄烩菜心野菜烩高蟹银丝烩红蛤芙蓉烩花蟹蟹柳烩冬瓜三鲜烩海参海参烩花菜灵菇烩
鱼翅美蹄烩鱼肚鲍脯烩鳖裙花菜烩鱿鱼酸辣烩土鱿卷鱿鱼烩豇豆红烩鲜贝干贝烩四宝冬笋烩干贝海鲜
总烩酸萝卜烩响螺片蚕豆烩腐球玉米烩豆腐火腿烩豆腐香菇烩冻豆腐菠菜烩豆腐白菜烩豆腐蛋黄烩豆
腐滑菇豆腐蟹子烩豆腐豆腐烩肉丸咸蛋火腿烩豆腐鱼子烩豆腐油豆腐烩白菜什锦素烩蘑菇烩青豆香菇
烩笋香菇烩时蔬山药烩香菇白果竹荪蛋白果烩番茄竹荪烩四宝西洋参烩竹荪素烩萝卜芙蓉烩南瓜奶汁
烩紫茄莲杞烩菠菜烩面瘩芡实烩香芋烹饪小知识烹饪原料搭配表

《烩出醇香》

章节摘录

插图：

编辑推荐

学会几道菜，快乐一家人。

《烩出醇香》

精彩短评

- 1、看着挺好吃的，不知道煮起来好不好吃
- 2、内容太少了，用处不是很大

《烩出醇香》

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