

《新编火锅菜谱大全》

图书基本信息

书名：《新编火锅菜谱大全》

13位ISBN编号：9787503829512

10位ISBN编号：7503829516

出版时间：2002-1

出版社：中国林业出版社

作者：周范林

页数：346

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

《新编火锅菜谱大全》

内容概要

本书详细介绍了500余种火锅菜肴的制作方法等内容。

书籍目录

序言

第一部分 火锅概述

1 闲话火锅来历

2 火锅分类种种

3 火锅菜的特点

4 火锅菜的原料

5 火锅的汤汁料

.....

第二部分 菜肴荟萃

一、 畜肉风味火锅篇

二、 家禽特色火锅篇

三、 河鲜海味火锅篇

四、 素菜野味火锅篇

五、 什锦花色火锅篇

章节摘录

蚬肉茵陈火锅 原料 蚬肉400克，茵陈50克，泥鳅、菜花、黄豆芽和豆腐各200克，水发玉兰片、水发海带和豌豆苗各150克，土豆和藕各100克，姜20克，葱15克，胡椒粉5克，味精6克，精盐8克，鸡油35克，鸡清汤2500克。 制法 1.将茵陈洗净，沥干水后入药罐中，加入适量的水煎15分钟，过滤出液汁；蚬肉洗净后投入开水锅中氽一下，去异味；泥鳅剪去头尾，剖腹去内脏，洗净沥水；水发玉兰片切片；水发海带横切成丝；土豆和藕去皮后切片；菜花洗净掰成小朵；黄豆芽去根洗净；豆腐入开水锅中氽一下捞出切成条；豌豆苗去老叶后择洗干净。以上各料分别装盘，围于火锅的四周。

2.将鸡清汤、茵陈液汁、姜、葱、胡椒粉和精盐放入点燃的火锅中烧开，撇去浮沫，加入味精和鸡油调味，即可烫食各料。 特点 清香可口，鲜嫩味佳，清热利湿，解毒下热。 田鸡冬瓜火锅

原料 田鸡和冬瓜各1000克，干贝100克，带皮肥瘦猪肉250克，猪脑花5只，水牛毛肚、泡青菜、葱白和蒜苗段各150克，小白菜和猪油各75克，精盐和冰糖各10克，姜片25克，胡椒粉3克，料酒30克，味精和花椒各5克，清汤2500克。 味碟 姜汁、醋、酱油、香油和香菜末。可根据个人口味配制，每人一碟。

制法 1.将田鸡宰杀，斩去头，去皮及内脏，洗净，剁成四块（分别与四肢相连），沥干水；冬瓜去皮及瓤，切成0.5厘米厚的片；干贝洗净放碗中，加少许开水，上笼蒸10分钟，取出冷却后用手撕碎；猪肥瘦肉入开水锅中氽去血水，煮几分钟，捞出切片；猪脑花泡水中，轻轻撕去皮膜及血管等，洗净沥水；水牛毛肚片开切块；泡青菜、葱白、蒜苗和小白菜择洗干净沥水。以上各料分别装盘，围在火锅四周。

2.炒锅置火上，放入猪油烧至五成热，将姜片和花椒炸出香味，加入冰糖、料酒、精盐、胡椒粉和清汤煮开，撇去浮沫，投入田鸡块、冬瓜片和干贝煮几分钟，倒入点燃的火锅中，撒入味精，即可烫食各料（先食冬瓜片）。 特点 味道鲜美，清爽细嫩，利水消肿，益胃健脾。

。 ……

《新编火锅菜谱大全》

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