

# 《川味奶香菜》

## 图书基本信息

书名：《川味奶香菜》

13位ISBN编号：9787536456587

10位ISBN编号：7536456581

出版时间：2005-2

出版社：四川科学技术出版社

作者：彭发元

页数：202

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](http://www.tushu000.com)

# 《川味奶香菜》

## 内容概要

本书图文并茂的介绍了川味奶香菜的各种做法.....

# 《川味奶香菜》

## 书籍目录

1 奶汤肚仁 2 奶香排骨 3 榨菜丸子汤 4 奶香酥丸 5 鲜奶肉丝汤 6 奶香牛肉饼 7 奇味猪排 8 牛肉小火锅 9 汤熘里脊片 10 熊掌猪肝 11 浦芋扣肉 12 腐竹闷排骨 13 黄焖排骨 14 砂锅狮子头 15 奶汁蹄筋 16 枸杞羊肉汤 17 白萝卜炖牛肉 18 胡萝卜烧狗肉 19 子姜牛肉片 20 奶汁肚条 21 豆腐烧肥肠 22 叶包里脊卷 23 焖牛尾 24 青椒牛里脊丝 2

## 《川味奶香菜》

### 章节摘录

书摘奶香玉米条【原料】 鲜嫩玉米300克 奶粉30克 生粉50克 吉士粉90克 白糖20克 去壳白芝麻65克 花生油600克(约耗70克) 鸡蛋2只【制作】 1. 鸡蛋液放入碗内打散，加入2克生粉、清水少许、吉士粉调成全蛋糊。 2. 鲜嫩玉米洗净，入打浆机内打成泥状，放入盆内加白糖、奶粉、生粉、适量清水搅匀成糊。 3. 炒锅置火上，加清水100克烧沸，边倒玉米糊边用竹筷搅动，煮至浓稠舀入抹油的平盘内，抹平，晾冷，切成一字条。 4. 将玉米条撒上吉士粉裹匀，挂一层全蛋糊、粘裹上芝麻待用。 5. 炒锅内加花生油烧六成热，逐块放入玉米条炸至淡黄色、表面干爽时捞出，待油温升高，再入油锅内炸至金黄色捞出沥尽油，装入盘内。【特点】 外酥香，内鲜嫩。P200插图

# 《川味奶香菜》

## 编辑推荐

你喜欢川味菜吗？你喜欢菜里有奶香吗？如果是，那你就得选择这本书。它介绍的都是四川地方的各种奶香菜的制作方法。从原料到操作过程和菜的特点，本书都做了详细地介绍。相信，你看了之后，定能出手不凡。

# 《川味奶香菜》

## 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](http://www.tushu000.com)