

# 《一学就会做红烧肉 - - 美食讲堂系列》

## 图书基本信息

书名：《一学就会做红烧肉 - - 美食讲堂系列》

13位ISBN编号：9787810369800

10位ISBN编号：7810369806

出版时间：2005-11

出版社：汕头大学出版社

作者：李志鸿

页数：29

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)

# 《一学就会做红烧肉 - - 美食讲堂系痢

## 内容概要

红烧与红糟都是独具特色的一种烹调技法，那种美味来自于恰倒好处的调味，在经过烧煮之后，不但使食材充分散发出本身的风味，还具有诱人的色泽与香气。本书提供名店主厨独家心得，让你一学就会，轻松做出不同风味的红烧肉，让你家的厨房总是香气四溢！

## 书籍目录

### 基本功夫篇

传统红烧肉、红糟肉料理的入门基础篇

只要学会了基本的调味，就可以作出不同风味的红烧、红糟料理。

红烧必备的基本调味料

红烧的美味来自于恰到好处的调味，在经过烧煮之后，不但使食材充分散发出本身的风味，还具有更诱人的色泽与香气。

红烧料理材料大观

红烧料理可以选择各种不同的食材，都能让红烧的料理表现出独特的美味。

新鲜肉类的选择、处理与保存

新鲜肉类唯有经过恰当的前处理与正确的保存，才能去除不好的味道、脏污与过多的细菌，同时不使营养与风味流失。

红烧肉

红糟肉

Q&A

红烧肉的保存

红烧肉回锅方法

美味料理篇

红烧肉、红糟肉的变化料理

学会了传统红烧肉与红糟肉，接下来就应该是好好大展身手加以变化的时刻，只要你喜欢没什么不可以！

延伸红烧的美味

不同部位的猪肉类食材，连鸡肉与适合烧煮的根茎类蔬菜，都可以表现出红烧各种不同的风味。

红烧排骨

红烧狮子头

芋头烧肉

白果烧鸡翅

红烧元蹄

红烧蹄筋

红烧虎掌

红烧肥肠

红烧猪尾

延伸红糟的美味

味道清香、颜色鲜艳的红糟还可以应用在很多不同的菜色与做法上，不论是热食、冷盘、熬汤或是炒饭、都很简单又够味！

红糟醉鸡

红糟蒸排骨

红糟鸡汤

红糟炒饭

## 章节摘录

插图：

### 编辑推荐

香酥四溢的人气咸酥鸡，总是让人大排长龙也忍心不住要买！究竟是什么原因让鸡肉在摇身一变成为咸酥鸡之后，就具有这么大的吸引力呢？现在就随着我们一起来破解人气咸酥鸡的美味秘密吧！

## 精彩短评

- 1、准备开始好好研究一下
- 2、彩印的好书，
- 3、很好的书，初中的时候买的，图文清晰，步骤明确~~
- 4、各种红烧。
- 5、只借买不到
- 6、实用！
- 7、【目次】

美味茶叶蛋——小小美味，学问大大

古法茶叶蛋

锅具秘技——煮茶叶蛋的各式锅具

做出好吃茶叶蛋的第1步基本功——如何煮出好吃的白水煮蛋

做出好吃茶叶蛋的第2步 选择与茶叶蛋最速配的茶叶品种

做出好吃茶叶蛋的第3步 香味四溢的魔法师——中、西式卤包DIY

做出好吃茶叶蛋的第4步 香与味的结合——美味卤汁

茶叶蛋——口味大变身

五香茶叶蛋

绍兴乌龙茶叶蛋

辣味包种茶叶蛋

养生药膳绿茶蛋

玫瑰绿茶蛋

风味独特的茶叶蛋料理

茶蛋握寿司

花团锦簇

茶叶蛋的厨房好帮手

蛋品的延伸料理——品味蛋的无限好滋味

糖

# 《一学就会做红烧肉 - - 美食讲堂系痢

## 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)