

# 《美味熏卤酱浓鲜腌拌泡》

## 图书基本信息

书名：《美味熏卤酱浓鲜腌拌泡》

13位ISBN编号：9787538456684

10位ISBN编号：7538456686

出版时间：2012-5

出版社：吉林科学技术出版社

页数：191

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)

# 《美味熏卤酱浓鲜腌拌泡》

## 内容概要

《美味熏卤酱浓鲜腌拌泡》主要讲述了，按照技法分为口味独特的熏菜、淡雅清香的卤菜、味香醇厚的酱菜、佐粥下饭的腌菜、清香脆嫩的拌菜和纯正爽口的泡菜，共介绍430道菜肴，其中有近100道带有分解图片的菜肴。

## 书籍目录

### Part1 口味独特的熏菜

烟熏脆耳

烟熏肉卷

香熏鹌鹑蛋

茶熏八爪鱼

烟熏鸡胗

真不同风味小肚

熏墨斗

烟熏鸡肘

烟熏目鱼

茶熏草鱼

茶熏猪肚

熏拌鸭肠

生熏带鱼

串熏鸭舌

五香熏鱼

茶熏牛腱子

沟帮子熏鸡

串熏鸡小肚

茶熏猪肝

风味熏河鳗

熏风爪

茶熏腌鸭

卤汁熏鸭

松花熏鸡腿

糖熏兔肉

串熏鸡心

五香熏兔肉

苏式熏鱼

生熏白鱼

五香熏豆腐卷

五香熏凤翅

脆梅熏河鳗

熏鲑鱼

香熏黄花鱼

香熏蛋卷

五香熏马哈鱼

香熏大海虾

香熏乳鸽

茶熏鲤鱼

烟熏松子腐皮

香熏鸡腿

香熏鸳鸯肠

香熏猪尾

熏兔

熏羊蹄

烟熏茶皇猪手

# 《美味熏卤酱浓鲜腌拌泡》

烟熏茶香鸡

香熏猪手

烟熏鲳鱼

烟熏板鸭

Part2 淡雅清香的卤菜

Part3 味香醇厚的酱菜

Part4 佐粥下饭的腌菜

Part5 清香脆嫩的拌菜

Part6 纯正爽口的泡菜

## 《美味熏卤酱浓鲜腌拌泡》

### 章节摘录

版权页：插图：麻辣口条 原料：猪舌500克。调料：葱段、姜片、葱花各少许，精盐、味精、麻椒、香油各1/2小匙，葱油、辣椒油各1小匙。制作步骤：1将猪舌洗净，放入沸水中焯煮3分钟，捞出过凉，刮去表面苔垢，切去根部，冲洗干净。2锅中加入清水，先放入葱段、姜片煮开，再撇去浮沫，下入猪舌煮至熟透，捞出沥干。3猪舌切片，加入精盐、味精、香油、麻椒、葱油、辣椒油拌匀，装入盘中，再撒上葱花即可。

泡菜拌豆腐 原料：嫩豆腐1盒，朝鲜泡菜100克，猪肉馅、萝卜干各50克，生菜少许。调料：葱花10克，精盐、朝鲜辣酱、白酒、生抽、香油各1/2小匙，植物油2大匙。制作步骤：1嫩豆腐用沸水略焯，捞出过凉，切成小块；泡菜切碎，沥去汁液；萝卜干洗净，切碎。2锅中加油烧热，放入猪肉馅炒散，加入萝卜干、辣酱、精盐、白酒、生抽、香油炒匀成肉酱。3将生菜、豆腐、泡菜放入盘中，浇上肉酱，撒上葱花即可。

红油猪肉皮 原料：猪肉皮250克。调料：葱白丝30克，精盐、味精、酱油、白糖、花椒粉、香油各1/2小匙，辣椒油2大匙。制作步骤：1将肉皮残毛刮净，入水煮5分钟，捞起后刮洗一次，再下入温水锅中续煮30分钟至肉皮软烂。2然后捞出冲凉，用重物压至凉透（保持肉皮平整），片成薄片，切成长丝。3将肉皮丝、葱白丝放入盆中，加入精盐、味精、酱油、白糖、花椒粉、辣椒油、香油拌匀，即可装盘上桌。

# 《美味熏卤酱浓鲜腌拌泡》

## 精彩短评

- 1、看起来不错 就是仔细翻看一边大部分挺类似
- 2、拿到书后还没有试做

# 《美味熏卤酱浓鲜腌拌泡》

## 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)