

《吃辣上瘾》

图书基本信息

书名：《吃辣上瘾》

13位ISBN编号：9787506427098

10位ISBN编号：7506427095

出版时间：2003-9

出版社：中国纺织出版社

作者：梁琼白

页数：83

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

《吃辣上瘾》

内容概要

辣椒也叫棒椒、番椒、辣子、椒茄，为茄科一年生植物，原产于美洲墨西哥一带，15世纪传到欧洲，明末传入中国。辣椒含有丰富的维生素A及维生素C，可以炒食，当调味佐料。煮汤及加工制成辣椒干、辣椒粉、辣椒油、油椒酱和辣椒膏等，自古即被人们当做调味佐餐圣品。本书提供与辣椒共做出来的美味菜有：辣椒肉丝、辣子鸡丁、豆豉辣椒、剁椒鱼头、辣蒸臭豆腐、小红椒炒腊肉、辣炒河虾等。

书籍目录

- 1 认识辣椒
- 2 辣椒种类介绍
- 3 不可不辣
- 4 辣椒问题解答
 - 一 红辣椒
 - 1 辣椒肉丝
 - 2 辣子鸡丁
 - 3 豆豉辣椒
 - 4 剁椒鱼头
 - 5 辣蒸臭豆腐
 -
 - 二 青辣椒
 -
 - 三 辣油
 -
 - 四 干辣椒
 -
 - 五 辣豆瓣酱
 -
 - 六 辣椒粉
 -

《吃辣上瘾》

章节摘录

家常牛蛙腿 材料： 牛蛙2只，红辣椒4个，翠椒4个，蒜末1茶匙 调味料： (1) 料酒1大匙，酱油半大匙，淀粉1大匙 (2) 料酒1大匙，酱油1大匙，盐半茶匙，糖半大匙，醋1茶匙
做法： 1 将杀好的牛蛙剁下四肢，洗净，沥干，拌入调味料(1)略腌，放入热油中炸熟捞出。 2 红辣椒，翠椒分别洗净，剖开，去籽，切片，用2大匙油炒香蒜末后入放辣椒爆炒，再将牛蛙腿入锅，加入调味料(2)同炒入味，即可盛出。 重点提示： 1 牛蛙最好买杀好的，不然自己处理会很不方便。 2 牛蛙肉很嫩，也很容易熟，不要炸太久，因为沾有淀粉，所以动作要快，以免粘锅。

《吃辣上瘾》

编辑推荐

你是个四川人吗你爱吃辣食吗你是否正在为找不到辣食店而烦恼又或许嫌外面的消费太高，自己消费不起别愁，请看看本书，自己DIY一下，相信，你的饮食欲望马上就能实现。

《吃辣上瘾》

精彩短评

1、还可以，家常菜，可以买一本，闲下来的时候看看！

《吃辣上瘾》

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