

《开胃菜》

图书基本信息

书名：《开胃菜》

13位ISBN编号：9787801947857

10位ISBN编号：7801947851

出版时间：2006-1

出版社：人民军医出版社

作者：刘自华

页数：100

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

《开胃菜》

内容概要

本书由著名国家级烹调技师编定。作者根据多年的司厨经验，向您推荐了60余种合家庭制作的开胃菜肴、烹调用料、操作过程等，使您在吃饱的同时，吃出营养、吃出健康、吃出品位、吃出好心情。书中介绍的菜肴取材方便、制作简单、营养齐全、经济实用，可供广大群众，特别是家庭主妇、烹饪爱好者及厨师阅读参考。

《开胃菜》

作者简介

刘自华，四川饭店国家级烹调技师。先后在中国旅游出版社、金盾出版社、新华出版社出版了《怎样当厨师长》等数十本专业书。在德国出版了《正宗中国菜》一书，此书由溥杰先生题写书名，在法兰克福书展获优秀奖，并在瑞典、芬兰出版发行。在中国台湾出版了《辣味美食》，在中国

《开胃菜》

书籍目录

炒京酱肉丝干煸四季豆肉丝炒酱瓜尖椒熘肝片鱼头炖豆腐软烧鲜鲤鱼香葱爆羊肉蚝油猪蹄煲黄酒煨鸭块芋头猪蹄煲肉末酸豆角洋葱炒牛肉蚝油烩鲜蘑尖椒烧泥鳅红汁焖甲鱼大蒜烧黄鳝豆瓣烧鸭掌炒榨菜肉丝豌豆焖羊腩凉瓜烧牛腩蚝汁烧乳鸽韭菜泡饼片红汁焖带鱼陈麻婆豆腐蚝油烧茄子炸椒盐排骨鱼香八块鸡炒鱼香肉丝鱼香炒干丝鱼香炒肝尖辣味烧羊排鱼香熘里脊沙茶焖湖鸭鱼香鸡什件家常豆腐鱼椒盐熘白菜鱼香熘肥肠宫保鲜贝辣味煮肥肠豆瓣烧鲜鲫鱼花仁宫保鸡家常烧魔芋糖醋熘茄饼家常烧鳝段香葱烧牛肉炬熊掌豆腐川椒炆盖菜家常栗子鸡辣味蜗牛肉冬菜绍子鱼酸菜烧肥肠红枣焖羊排焖尖椒鸡翅韭菜炒虾仁香辣雪里蕻南乳蒸肥肠附录

《开胃菜》

章节摘录

书摘肉丝炒酱瓜 [制作时间] 制作此菜需要25分钟。 [烹调方法] 炒。 [菜肴特点] 此菜系以肉丝为主要原料，配以酱瓜丝炒制而成。色泽棕红，肉丝细嫩，酱瓜脆嫩，汁浓味厚，食之不腻，为传统下饭之美味。 [食用效果] 酱瓜为北京腌菜名品，色泽暗绿，口感极脆，与肉丝合而制菜，菜香奇特。 [厨厨心得] 酱瓜咸味甚浓，所以切丝以后，应放入清水中浸泡，使其咸味适中，反之菜肴口味会咸，可适量放入白糖缓解其咸味。 [厨事不宜] 此菜要慎放精盐，不宜过咸，可分2次放；如口味过咸则无法补救。 [烹调主料] 猪肉200克，酱瓜150克，葱、姜共20克，玉米粉1/2茶匙。 [烹调辅料] 黄酒1茶匙，白糖1/2茶匙，味精1/2茶匙，精盐1/3茶匙，胡椒粉1/2茶匙，烹调油350克。 [操作过程] 将酱瓜切细丝，放入清水中浸泡，待其咸味适中时捞出，挤净水分，葱、姜切末。将猪肉切丝，与少许黄酒、精盐、玉米粉同放碗中浆匀。锅中放入烹调油温热，将肉丝入锅划散，酱瓜同时入锅，即刻捞出，将余油倒出。把葱、姜末入锅中煸出香味后，将肉丝与酱瓜丝同时放入锅中，再把黄酒、白糖、味精、精盐、胡椒粉同放入锅中，炒匀即可。 P4插图

《开胃菜》

编辑推荐

鱼头炖豆腐、红汁焖甲鱼、宫保鲜贝、辣味炸鸡翅.....你是否对这些菜式馋眼欲滴呢？本书现在为你一解心头馋！本书精选了60余种适合家庭制作的开胃菜肴，并详细介绍了这些菜肴的制作时间、烹调方法、菜肴特点、食用效果、厨心得、厨事不宜、烹调用料、操作过程等，可口、营养、保健、易做，还不快来体验一下！

《开胃菜》

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