

<<大闸蟹>>

图书基本信息

书名：<<大闸蟹>>

13位ISBN编号：9787222042995

10位ISBN编号：7222042997

出版时间：2005-6

出版时间：云南人民出版社

作者：叶羽

页数：60

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：<http://www.tushu007.com>

<<大闸蟹>>

内容概要

金秋十月，菊黄蟹肥，每逢此季，阳澄湖大闸蟹的广告、招牌就显得格外引人注目。来到渔市场，只见人来人往，蟹肥膏满，你挑我选，讨价还价，一片人声鼎沸；再看那酒店餐桌：酒黄蟹红，你品我尝，喝晕了头，嚼破了舌，个个欲罢不能……自古以来，千年蟹史，文人墨客，食蟹咏蟹，有借蟹作诗的，有喻蟹喻词的，更有把酒问蟹，俗仙欲醉的。

这引人痴迷的蟹，真是魔力非凡！

本书也来为蟹凑热闹，作诗不能，赋词不会，只好来点实在的，和大家谈谈名闻遐尔的阳澄湖大闸蟹，教教大家怎么选大闸蟹？

怎么煮蟹？

怎么吃蟹？

还有大闸蟹从哪里来？

大闸蟹又是怎么长大？

为食蟹者增添乐趣；为爱蟹者加深热情。

总之，就是希望让读者在食蟹之余增加一些趣味与知识。

本书在采访、摄影、编辑过程中得到了昆山巴城渔业养殖场场长赵彩弟先生，崇明北八郊中华绒螯蟹繁育中心李先生，上海王宝和酒家房先生、陈先生等人的大力协助。

<<大闸蟹>>

书籍目录

红烧肉基本功——来好好认识猪肉吧！

/3红烧肉的美味主角——新鲜五花肉怎么选?4Chapter 1 地道红烧肉秘传煮法 /5酱味红烧肉 /6糖酱红烧肉 /8Chapter 2 与红烧肉天生一对的绝配食材 /10烤麸烧肉 /12百叶结烧肉 /14马铃薯烧肉 /16卤蛋烧肉 /18梅干菜烧肉 /20萝卜干烧肉 /22马蹄烧肉 /24虎皮蛋烧肉 /26Chapter 3 衬托红烧肉风味的最佳配菜 /28清烫豆苗烧肉 /30黄金薯片烧肉 /32清炒蒜苗烧肉 /34鲜翠荷兰豆烧肉36干煸豇豆烧肉 /38白玉茭白片烧肉 /40碧绿青菜烧肉 /42卷心菜脆丝烧肉 /44Chapter 4 香喷喷红烧肉创意变化餐——吃饱饱米饭篇 /46烧肉蛋包饭 /47蕃茄烧肉盖饭 /48红烧肉饭 /49红烧肉便当 /50蛋丝烧肉炒饭 /51烧肉糯米蒸笼饭 /52烧肉粽 /53蛋皮烧肉饭包 /53Chapter 5 香喷喷红烧肉创意变化餐——吃巧巧面点篇 /55刈包 /55卷饼 /55葱油饼夹肉 /56生菜烧肉三明治 /56芹菜烧肉水饺 /57卷心菜烧肉蒸饺 /57红烧肉包 /58肉酱拌面 /58

<<大闸蟹>>

编辑推荐

红烧肉以其肥而不腻、养颜美容和补脑而受到人们的青睐，但要做好红烧肉可不是件简单的事。本书为你带来34道红烧肉配菜全记录，独家私房秘传加上绝配食材和香喷喷的创意变化餐，你一定可以从中得到更我吃红烧肉的乐趣！

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:<http://www.tushu007.com>