第一图书网, tushu007.com

<<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

出版时间：中国纺织出版社

作者：梁琼白

页数：83

字数：80000

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

第一图书网, tushu007.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，原产于美洲黑西哥一带，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。

第一图书网, tushu007.com

<<吃辣上瘾>>

书籍目录

认识辣椒辣椒种类介绍不可不辣辣椒问题解答红辣椒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豉椒蒸鱼大千鸡家常牛蛙腿东安鸡块青红椒小鱼干镶翠椒剥皮辣椒辣炒皮蛋辣油蒜泥白肉红油抄手红油大头菜辣油黄瓜卷红油三丝红油茄段麻辣鸡片椒麻肚丝椒麻鸡辣拌黄豆芽干辣椒家常辣子鸡宫保鸡丁宫保鱿鱼宫保圆白菜双椒鱿鱼陈皮牛肉辣豆瓣酱蚂蚁上树麻婆豆腐辣萝卜干麻辣火锅豆瓣鱼鱼香牛腩干烧鱼头干煸牛肉丝家常肠旺回锅肉成教子鸡家常豆腐辣椒粉韩国泡菜自制辣椒油酥辣炸鸡

第一图书网, tushu007.com

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。

第一图书网, tushu007.com

<<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。

第一图书网, tushu007.com

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