

<<肉食高手>>

图书基本信息

书名：<<肉食高手>>

13位ISBN编号：9787506438667

10位ISBN编号：7506438666

出版时间：2006-6

出版时间：中国纺织出版社

作者：唐建华

页数：95

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>

## <<肉食高手>>

### 内容概要

居家过日子，吃饭是个大问题，隔三差五来个特色菜肴，那小日子便多了几分滋润。本书所选肉食佳肴取材容易、制作简单、视觉与味觉并重，精美的图片加简明的文字，让你快速成为厨房高手！

每日奏几下“厨房进行曲”，家人便多了几分情趣与健康。

想成为肉食制作高手，那就赶紧翻开本书！

猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅……各式肉食应有尽有，取材容易、制作简单、视觉与味觉并重，精美的图片加简明的文字，让你快速成为厨房高手！

## &lt;&lt;肉食高手&gt;&gt;

## 书籍目录

猪糖醋咕咾肉西兰花回锅肉芝麻肉条橙汁肉丝鸳鸯灯盏糯米斩肉珍珠肉圆麻花炒肉片荷兰豆炒肉片软  
 熘里脊白煮肉咸鱼烧肉榨菜肉丝汤干豆角炒腊肉圆余汤香煎猪排西芹炒腊肉兰花干烧肉水晶肴肉百合  
 炖猪蹄芙蓉里脊黄豆焖猪蹄脆猪蹄红烧猪蹄筋玉米煲排骨莲藕炖排骨椒盐排骨冬瓜排骨瑶柱烧排骨咸  
 肉河蚌烧青菜青蒜慈姑炒成肉咸肉冬瓜荷兰豆炒腰花鱼鳃腰片汤温拌腰丝蒜泥腰片萝卜炖酥腰马蹄炒  
 猪心猪心拌鸭舌辣子腰花姬菇炒猪肚炒皮肚山药皮肚药芹肚丝心心相印香葱耳片香菜耳丝莴笋烧肥肠  
 辣味姜葱炒大肠南瓜火腿夹牛夫妻肺片椒菇烩牛肉春笋炒牛肉土豆烧牛肉炒牛河蒜薹炒牛肉软煎牛肉  
 清汤牛腩红油牛肚沙茶牛肉蒜苗牛百叶酱爆牛肚麻辣牛筋羊红烧羊肉羊肉汤尖椒羊肉鲫鱼烧羊肉孜然  
 羊肉栗子焖羊肉芫爆羊肉鸡怪味鸡香煎鸡柳辣子鸡丁酒焖鸡翅果仁鸡排煎辣鸡翅酥炸柠檬鸡烤鸡棒棒  
 鸡丝双椒鸡丝新维扬小炒辣拌鸡肫滑炒鸡脆骨腰果肫花虎皮凤爪酸椒鸡爪香菇凤爪鸭京葱烤鸭丝香酥  
 鸭山椒鸭舌美味鸭翅馄饨鸭烧鸭脖子爆炒菊红清汤肫花鹅双笋炖风鹅青蒜炒鹅肠杭椒炒鹅肝其他红烧  
 狗肉红油兔肉

## <<肉食高手>>

### 章节摘录

书摘鸳鸯灯盏 原料：五花肉200克，洋葱50克，杭椒、法香各少许 调料：姜片、蒜、葱段、豆瓣酱、甜面酱、盐、味精、糖、料酒、色拉油各适量 做法：1.猪肉洗净，放入水中，加葱段、姜片、料酒煮至七成熟，捞出晾凉，切成薄片。

洋葱去皮洗净，切小片。

2.锅放油烧热，将肉片炒出香味、出油后，加入余下调料炒香，最后加洋葱片炒熟，装盘，装饰杭椒、法香即可。

糯米斩肉 原料：猪前夹肉泥200克，糯米饭75克，鸡蛋1个，香菜少许 调料：淀粉、葱花、姜末、盐、酱油、味精、料酒、水淀粉、色拉油各适量 做法：1.将糯米饭、猪肉泥、蛋液、淀粉、葱花、姜末、料酒、盐调和均匀，搓成大小相同的球状生坯，入160摄氏度油锅炸熟。

2.原锅中加水、酱油、味精、葱花、姜末烧匀，投入炸好的肉圆烧约15分钟，勾芡装盘，装饰香菜即可。

P8插图

## <<肉食高手>>

### 编辑推荐

居家过日子，吃饭是个大问题，隔三差五来个特色菜肴，那小日子便多了几分滋润。本书所选肉食佳肴取材容易、制作简单、视觉与味觉并重，精美的图片加简明的文字，让你快速成为厨房高手！每日奏几下“厨房进行曲”，家人便多了几分情趣与健康。

<<肉食高手>>

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>