

<<野菜高手>>

图书基本信息

书名：<<野菜高手>>

13位ISBN编号：9787506438674

10位ISBN编号：7506438674

出版时间：2006-6

出版时间：中国纺织出版社

作者：路新国

页数：95

字数：49000

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>

<<野菜高手>>

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。本书所选野菜佳肴取材容易、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。

想成为野菜制作高手，那就赶紧翻开本书！

凉拌、热炒、蒸、煮、烧……各式野菜应有尽有，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！

<<野菜高手>>

书籍目录

凉拌 豆芽益母草 山椒酸模 蒜香蒲公英 罗皮一年蓬 牛筋车前 麻香车前草 蒜蓉吃角菜 春笋吃角菜 金汁白玉木兰草 姜辣芥养草 凉拌小鹅菜 麻香枸杞头 方干车鹏草 贝丝苣菜头 葱油萝卜苗 百页萝卜苗 姜米野菠菜 剁椒大豆菊花脑 凉拌牛七根 蒜蓉蕨菜 蒜蓉观音菜 野芹拌香干 兰花百合 香椿拌豆腐 凉拌鸡爪菜 双丝地耳 芥菜方干 春竹岁米菜 山椒籽花籽丁 姜末野苘蒿热炒 灵菇益母草 腊肉益母草 鸡腿菇酸模 枸杞三叶菜 蒲公英炒肉丝 鸡肝车前草 车前金针菜 藕丝一年蓬 腰花苋菜 灵菇野苋 金针养养草 尖椒野芦蒿 里脊丝野芦蒿 小鹅菜炒虾仁 狼尾巴炒肉丝 野水芹炒虾仁 方干炒野芹 野芹炒百合 肉米浮香 浮香腰花 金笋车鹏草.....蒸煮烧

<<野菜高手>>

章节摘录

书摘牛筋车前 原料： 净嫩车前草段200克，卤牛筋片150克 调料： 盐、味精、红油、芝麻油各适量 做法： 1.车前草段入沸水锅焯水，漂凉、沥干。

2.将车前草段、卤牛筋片用盐、味精、红油、芝麻油拌匀即可。

高手支招： 车前草苦涩味较重，焯水后漂洗的时间略长此，并尽量沥干水。

麻香车前草 原料： 净嫩车前草250克，蒜泥20克 调料： 盐、香辣酱、花椒油、芝麻油各适量 做法： 1.车前草焯水后，漂凉、沥水。

2.将车前草用蒜泥、盐、香辣酱、花椒油、芝麻油拌匀即可。

高手支招： 车前草焯水时可加少许食碱，以保持其色泽翠绿。

P8插图

<<野菜高手>>

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>