

<<流行江淮菜>>

图书基本信息

书名：<<流行江淮菜>>

13位ISBN编号：9787506438971

10位ISBN编号：7506438976

出版时间：2006-7

出版时间：中国纺织出版社

作者：方培力、王友吾

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，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<流行江淮菜>>

内容概要

喜欢吃江淮一带的菜吗？

想不想亲手做出一道地道流行的江淮风味菜呢？

对美食情有独钟的朋友们注意了，“尚锦文化·高手系列”来啦！

本书是系列之一，主要介绍流行江淮菜。

精美的图文编排、一流的食物搭配，加上数十道荤素搭配的精美菜肴，并对其制作方法、选料、特点等加以说明，价廉物美，物超所值，为您打造美食天下！

<<流行江淮菜>>

书籍目录

水产 1 八宝刀鱼 2 清蒸鲜刀鱼 3 糟香鲥鱼馐 4 海陵头道菜 5 海陵杂烩 6 夹心鱼肚 7 瑶柱干捞鱼肚 8 红烧鮰鱼 9 鲥鱼吻肚 10 白汁江鮰鱼 11 粉皮烩鱼头 12 红烧甲鱼 13 五香甲鱼 14 霞龄滋补汤 15 五丁大鱼圆 16 蟹黄大鱼圆 17 橄榄鱼米 18 鱼蓉蛋 19 油浸白鱼 20 豆瓣江白丝 21 葱烧辽参 22 上汤炖八珍 23 群鼠戏果 24 丰收鱼米包 25 香煎糯米鱼 26 海陵鳊鱼饼 27 蚬子豆腐羹 28 芙蓉鱼翅 29 灌汤墨鱼球 30 鱿鱼顺风 31 一品烧汁黄鱼 32 风味酱带鱼 33 金汇浪花鱼 34 啤酒蛙腿 35 鼓皇东星斑 36 茶香椒盐虾 37 元宝虾 38 牛肝茵大玉 39 龙王桂花翅 40 温拌海螺 41 奶酪焗海螺 42 酥皮海鲜盅 43 金牌鲍鱼 44 清汤鱼翅 45 蒜蓉软兜 46 芙蓉蟹斗 47 白剥大螃蟹 48 白汁菊黄豚禽畜 49 泰州白果肉 50 蟹粉狮子头 51 泰州红烧肉素菜、面食

<<流行江淮菜>>

章节摘录

书摘八宝刀鱼 原料 刀鱼2条，熟火腿片、熟猪肉丁、熟火腿丁、笋丁各10克，鲜虾仁15克，黄蛋糕丁、毛豆仁各5克，猪网油1块 调料 盐、糖、绍酒、葱姜汁、熟猪油、香油各适量 做法 1刀鱼刮鳞，去鳃、肠洗净，在鳃骨处进刀，左右剔片，把脊椎骨、胸骨和肉分离，再翻过来，用同样方法使鱼骨和鱼肉分离，在肛门后切开一小口，从鳃处切断椎骨，从上部把脊椎骨、胸骨轻轻取出。

2 锅置火上，舀入熟猪油，放熟火腿片、熟猪肉丁、熟火腿丁、笋丁、鲜虾仁、黄蛋糕丁、毛豆仁，加入盐、糖炒制成馅心，凉后装入鱼腹内。

3 装入馅的刀鱼用猪网油包裹，放在长盘内，加绍酒、姜葱汁上笼蒸熟，淋上香油即可。

P4插图

<<流行江淮菜>>

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