

<<江浙乡土菜>>

图书基本信息

书名：<<江浙乡土菜>>

13位ISBN编号：9787506439008

10位ISBN编号：750643900X

出版时间：2006-7

出版时间：中国纺织出版社

作者：纪有华、王成、嵇步春、嵇步峰

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>

<<江浙乡土菜>>

内容概要

尚锦文化·民间菜系列之一，主要介绍了数十道江浙乡土菜，每道菜均列出详细的材料、调料、制作方法，还有贴心的小提示，并配上精美的实物图片，绝对让您一看就想学，一学就精通！

喜欢江浙一带的乡土菜吗？

想不想自己亲手做出一道乡土菜呢？

对美食情有独钟的朋友们注意了，“民间菜系列”来啦！

本书是系列之一，主要介绍江浙的风味菜。

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！

<<江浙乡土菜>>

书籍目录

冷菜类 1 猪头肉 2 水晶肴肉 3 香糯荷藕 4 牛肉脯 5 蒲包肉 6 盐水鹅爪翅 7 盐水鸭 8 白斩鸡 9 五香熏鱼 10 小鱼咸菜 11 油爆虾 12 腐乳炆虾 13 炆醉虾 14 烂芽豆 15 酱油豆 16 兰花干子 17 药芹拌干子 18 五香花生米 19 青蒜烫百页 20 咸鸭蛋拌豆腐 21 炆萝卜 22 香菜粉皮 23 米饭茄子热炒类 24 菜花肉片 25 糖醋排骨 26 青椒酿肉 27 熘雀脯 28 莴笋炒咸肉 29 炒蝴蝶片 30 葱炒河虾 31 炒螺蛳 32 凤尾龙虾 33 木耳玉兰片 34 凤尾虾仁 35 香葱炒鳝鱼 36 糖醋面筋 37 水芹炒百页 38 四喜烤麸 39 银鱼涨蛋 40 丝瓜炒蚕豆 41 芦蒿炒臭干 42 虾子茭白 43 豆芽炒韭菜烧煮类 44 红烧猪蹄 45 咸鱼烧肉 46 田螺嵌肉 47 油面筋塞肉 48 粉蒸肉 49 盐水蹄子 50 萝卜排骨汤 51 走油蹄膀 52 梅菜烧肉煎炸类

<<江浙乡土菜>>

章节摘录

书摘水晶肴肉 [原料] 猪前、后蹄各1只 [调料] 盐、食用硝水、花椒、八角、黄酒、葱段、姜片、姜丝、香醋各适量 [做法] 1 猪前、后蹄去骨，用竹扦在肉面戳若干小孔，用盐、食用硝水搓揉，腌渍(常温)3天，再用清水漂洗刮净，焯水洗净。

2 将葱段、姜片、花椒、八角装入纱布袋中。

锅中放入清水、猪蹄(皮朝上)、黄酒、盐、纱布袋，小火焖至猪蹄酥烂，取出。

锅中汤汁滤清。

3 将猪蹄皮朝下放八方盘中，加重物稍压后，再浇上滤清的汤汁，冷却凝冻，食时切片，佐姜丝、蘸香醋食用即可。

P5插图

<<江浙乡土菜>>

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>