

<<家常便饭>>

图书基本信息

书名：<<家常便饭>>

13位ISBN编号：9787507705171

10位ISBN编号：750770517X

出版时间：1994-08-01

出版时间：学苑出版社

作者：《家常便饭》组编

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>

<<家常便饭>>

内容概要

炸响铃：用料：猪肉100克，豆腐衣7张，虾仁100克，鸡蛋1个，熟猪肉750克，精盐、料酒、味精、葱姜末、甜面酱、花椒盐各少许。

做法：将猪肉、虾仁洗净沥水，分别斩成细茸，放入碗内，打鸡蛋，加料酒、味精、精盐、葱姜末拌成馅心待用。

将豆腐衣剔去硬边，取5张豆腐衣，每张分成四大块，再取2张豆腐衣，每张切成10小块。

在每大块豆腐衣中间放一小块豆腐衣，将馅心均匀地分放在豆腐衣当中，然后每只包成“烧麦”

<<家常便饭>>

书籍目录

猪肉类

- 1、宫保肉丁
- 2、炸响铃
- 3、软炸排骨
- 4、红烧肉
- 5、辣子肉丁
- 6、扒肘子
- 7、酱豆腐肘子
- 8、红烧猪蹄筋
- 9、炒木樨肉
- 10、红烧肚块
- 11、锅烧肘子
- 12、鱼香肉丝
- 13、焦熘丸子
- 14、焦熘肉片
- 15、扒肘子海参
- 16、南扣肉
- 17、葱爆肉
- 18、元宝肉
- 19、香酥肉

<<家常便饭>>

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>