

<<炸串制作精选>>

图书基本信息

书名：<<炸串制作精选>>

13位ISBN编号：9787508275260

10位ISBN编号：7508275268

出版时间：2012-7

出版时间：金盾出版社

作者：董国成 编

页数：74

字数：45000

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>

<<炸串制作精选>>

内容概要

《炸串制作精选》是一本专门介绍炸串制作的菜谱书。

吴杰和吴昊天主编的《炸串制作精选》分为青菜类、豆制品类、肉类、海鲜类四个部分共计200种炸串，并详细地介绍了每种炸串的制作过程、调料的配制方法、制作要点，使您在家中做出更好吃、更放心的小串串。

本书图片精美，内容丰富，简单易学，非常适合广大家庭阅读使用。

<<炸串制作精选>>

作者简介

董国:

高级烹饪师，现任青岛风色丽人美食文化管理工作室行政总监、执行主编。

从事餐饮业十余年，曾在辽宁大连和山东青岛、龙口等地星级酒店和知名企业，担任厨师长、厨艺总监、行政总厨等职，对菜品创新及中式火锅颇有研究。

先后编著出版了《特色创新菜》、《新编家常小炒》、《新编家常凉拌》、《新编家常汤煲》、《新编过瘾川菜》等美食类图书，并在《中国大厨》杂志发表文章多篇。

<<炸串制作精选>>

书籍目录

一、青菜蛋而类串串

01 鲜蘑串

辣椒串

02 韭菜串

茼蒿串

茄子串

03 香菇串

包心菜串

白菜叶串

04 油菜串

芹菜串

土豆串

05 金针菇串

杏鲍菇串

红薯串

06 黑木耳串

莲藕串

07 胡萝卜串

板栗串

南瓜串

08 香辣南瓜串

山药串

白菜木耳串

09 菜花炸串

西兰花炸串

双花炸串

10 红黑串

多味时蔬串

鹌鹑蛋串

11 麻汁鹌鹑蛋串

辣味四季豆串

五香芸豆串

12 茭瓜串

芋头串

五味芋头串

13 酸甜辣味串

瓜香茄子串

14 红薯尖椒串

橘子柠檬串

苹果甜味串

15 橘子苹果串

原味香蕉串

三样香蕉串

16 面筋串

馒头串

<<炸串制作精选>>

- 17 馒头炼乳串
 - 玉米饼子串
 - 辣味饼子串
- 18 饼子鸽蛋青菜串
 - 鸽蛋豆腐青菜串
 - 群英聚会串
- 二、豆制品串串
- 19 五香素鸡串
 - 麻辣素鸡串
- 20 三色素鸡串
 - 素鸡红肠串
 - 豆腐泡串
- 21 豆腐泡鸽蛋串
 - 辣椒豆泡串
 - 干豆腐串
- 22 韭菜豆皮串
 - 豆腐结串
- 23 腐竹串
 - 黑木耳腐竹串
 - 酱味豆腐结串
- 24 豆腐辣子串
 - 两色豆腐串
 - 辣味豆腐结串
- 25 五香豆腐结串
 - 青菜豆腐串
- 26 豆油皮炸串
 - 胡萝卜豆油皮串
 - 豆腐干炸串
- 27 五香豆干串
 - 麻辣白干串
 - 孜然白干串
- 28 土豆五香干串
 - 甜酱大蒜串
 - 孜香带皮蒜串
- 三、肉类串串
- 29 鸡心串
 - 香辣鸡肝串
- 30 鸡冠串
 - 鸡胗串
 - 鸡脖串
- 31 鸡柳串
 - 鸡胸串
 - 鸡肉丸子串
- 32 鸡杂串
 - 鸭翅串
- 33 鸭头串
 - 鸭肝串

<<炸串制作精选>>

- 鸭胗串
- 34 鸭脯肉串
- 鸭肠串
- 莲藕鸭肠串
- 35 鸭杂串
- 兔肉串
- 三味兔肉串
- 36 猪肉串
- 原味排骨串
- 辣椒酱排骨串
- 37 排骨土豆串
- 大肠串
- 猪心串
- 38 猪肝串
- 猪肺串
- 39 猪肚串
- 猪脆骨串
- 猪杂串
- 40 猪肉丸子串
- 麻酱猪肉丸子串
- 猪肉丸子小山椒串
- 41 孜然牛肉串
- 五香牛肉串
- 麻辣牛柳串
- 42 牛板筋串
- 香辣牛板筋串
- 面酱牛板筋串
- 43 牛百叶串
- 辣味牛百叶串
- 原味牛肚串
- 44 麻辣牛肚串
- 牛心串
- 牛杂串
- 45 牛肉丸子串
- 青菜牛肉丸子串
- 五香羊肉串
- 46 芹菜羊肉串
- 辣味羊肉串
- 羊血串
- 47 韭菜羊血串
- 圆葱羊血串
- 羊肚串
- 48 羊心小串
- 麻辣羊心串
- 羊肠串
- 49 麻香羊杂串
- 羊杂辣椒串

<<炸串制作精选>>

- 50 辣味羊排串
 - 羊排山药串
 - 大枣羊排串
- 51 麻辣羊排串
 - 羊排饼子串
- 52 红肠串
 - 烤肠串
 - 红肠木耳串
- 四、海鲜串串
- 53 辣味海带结串
 - 酱香海带串
- 54 扇贝辣味串
 - 扇贝茭瓜串
- 55 麻辣扇贝串
 - 鲢鱼串
 - 香辣鱼片串
- 56 特色鲶鱼串
 - 鲶鱼茄子串
- 57 小鲫鱼串
 - 辣酱鲫鱼串
 - 鱿鱼花串
- 58 辣酱鱿鱼串
 - 五香鱿鱼串
- 59 翡翠鱿鱼串
 - 特色鱿鱼小串
- 60 比管鱼豆腐串
 - 小辣椒比管鱼串
- 61 海蛎子串
 - 腌炸海蛎子串
 - 黄花鱼串
- 62 腌炸黄花串
 - 椒盐黄花串
- 63 小干鱼串
 - 辣味干鱼串
 - 酱香干鱼串
- 64 鲜虾串
 - 脆皮鲜虾串
- 65 开背麻辣虾串
 - 五香小干鱼串
 - 麻辣小干鱼串
- 66 沙丁鱼串
 - 茄子沙丁鱼串
 - 海虹串
- 67 孜然海虹串
 - 麻辣海虹串
- 68 韭香海味串
 - 虾仁串

<<炸串制作精选>>

- 多味海鲜串
- 69 海鲜酿尖椒串
- 蟹柳炸串
- 面酱蟹柳串
- 70 五香蟹柳串
- 鱼肉卷串
- 71 蟹肉卷串
- 墨鱼丸子串
- 双味海鲜丸子串
- 72 青菜海味丸子串
- 三色丸子串
- 鱼羊鲜丸子串
- 73 姜汁香螺串
- 香辣螺肉串
- 花生酱香螺串
- 74 孜然带鱼串
- 辣酱带鱼串
- 腌炸鳕鱼串

<<炸串制作精选>>

章节摘录

版权页：插图：香菇串【原材料】香菇20朵，植物油150克（实耗不多），面粉，水各适量，芝麻酱20克，香醋8克，白糖3克，酱油5克，鸡精2克，香油6克，竹签适量。

【制作过程】将香菇洗净，去蒂，用竹签串起备用。

面粉放在盛器内，加入水调成糊，芝麻酱放在大碗内，调入香醋、白糖、酱油、鸡精、香油调制均匀待用。

净锅上火，倒入植物油烧热，把香菇放在面糊内拖匀，放在锅内炸熟，捞起控油，刷上芝麻酱即可。

【制作要点】香菇上面的水要控干净，面糊不要过薄，防止香菇鲜味流失，影响咸菜效果。

包心菜串【原材料】包心菜300克，色拉油200克（实耗不多），精盐8克，鸡粉4克，十三香10克，淀粉、水各适量，鸡蛋1个，竹签适量。

【制作过程】将包心菜洗净，切成大块，控水，用竹签串起备用。

把鸡蛋打入碗内，加入淀粉，调入精盐、鸡粉、十三香，搅匀成糊待用。

净锅上火，倒入色拉油烧热，将包心菜放在淀粉糊内拖匀，放在锅内炸熟，捞起控油，盛盘即可。

【制作要点】包心菜要选用较厚的那种，炸好味道才会更好，也可以根据个人口味刷入辣酱等味道更好。

白菜叶串【原材料】白菜叶200克，调和油175克（实耗不多），精盐5克，味精3克，辣椒酱12克，花椒面6克，辣椒油4克，面粉、水、竹签各适量。

【制作过程】将白菜叶洗净，撕成大块，用竹签串起备用。

面粉放在盆内，加入水调匀。

辣椒酱放在碗内，调入花椒面、精盐、味精、辣椒油调制均匀待用。

净锅上火，倒入调和油烧热，把白菜叶蘸匀面糊，下入油锅内炸熟，捞起控油，刷上调好的辣椒酱即可。

【制作要点】面糊不要过厚，能均匀地挂在白菜叶上即可。

<<炸串制作精选>>

编辑推荐

《炸串制作精选》编辑推荐：说起炸串，我们最熟悉不过了，在大街小巷随处可见。香喷喷的炸串再均匀地涂上小料，就是好吃。但是在小摊上难免会让我们担忧卫生、炸串所用的油等诸多问题，使我们望而却步。如果在家中我们能自己动手制作出既美味好吃又卫生清洁的炸串。那岂不是两全其美。为了满足读者朋友的需求。

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>