

<<私房卤味>>

图书基本信息

书名：<<私房卤味>>

13位ISBN编号：9787533532789

10位ISBN编号：7533532783

出版时间：2009-4

出版时间：福建科技出版社

作者：石沛嵘

页数：80

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>

<<私房卤味>>

内容概要

卤制方法按卤汁的配方可分为南卤和北卤两大类。南卤又有红、白卤之分，红卤用料包括了水、酱油、米酒、冰糖或白糖、盐、八角、甘草、桂皮、苹果、葱、姜、花椒、丁香，另外有一种红卤不加酱油和糖，而加入红曲以增加卤制品的色泽和亮度，白卤卤法一般不含酱油，卤制品颜色较淡。

<<私房卤味>>

书籍目录

私房卤味制作秘技

常用香料食材

红卤

禽肉篇

猪肉篇

牛肉篇

蔬菜豆腐篇

白卤

禽肉篇

猪肉篇

蔬菜与其他篇

<<私房卤味>>

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>