

<<红烧肉>>

图书基本信息

书名：<<红烧肉>>

13位ISBN编号：9787534427978

10位ISBN编号：7534427975

出版时间：2009-7

出版时间：江苏美术出版社

作者：叶羽

页数：60

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>

<<红烧肉>>

内容概要

“哇！

什么味道，好香啊！

”不知是从自己家里还是从隔壁邻居厨房传来的阵阵香气，红烧肉就是有股“一家烧肉万家香”的神奇魔力，能把人香得神魂颠倒，恨不得马上就添碗热腾腾的白饭吃个过瘾！

虽然只是一道普通家常菜，人人在家里就能简单做出，但是要做得香嫩诱人，也需要用点心才能打动人心。

作者特别公开烧出地道红烧肉的秘诀，从如何挑选五花肉，到提供两种秘传红烧肉煮法都有详尽解说。

除此之外，还告诉您哪些是和红烧肉天生一对的绝配食材及衬托红烧肉风味的最佳配菜有哪几种...都倾囊相授。

等一等，别以为这样就结束了哦！

16道极具巧思的香喷喷红烧肉创意变化餐，不论是米饭或是面点也等着你将它们一一端上桌呢！

希望看过本书，能让你的红烧肉不再一成不变，而是能以千变万化的面貌呈现在每天的餐桌上，让所有吃过者都能赞不绝口，紧紧抓住每个人的胃和心哦！

<<红烧肉>>

作者简介

叶羽是位对烹饪相当有兴趣，且拥有锲而不舍研究精神的家庭主妇。品尝过各种特色的红烧肉，从而掌握了红烧肉的各种搭配窍门。经各方收集请教，及无数次烹饪改进，逐渐烧出了自成一格的红烧肉。叶羽将个人心得毫不藏私全部献给读者。

来，跟着学几招！
将红烧肉的手艺变成

<<红烧肉>>

书籍目录

红烧肉基本功——来好好认识猪肉吧！

红烧肉的美味主角——新鲜五花肉怎么选？

Chapter 1 地道红烧肉秘传煮法 酱味红烧肉 糖酱红烧肉 Chapter 2 与红烧肉天生一对的绝配食材 烤麸烧肉 豆皮结烧肉 马铃薯烧肉 卤蛋烧肉 梅干菜烧肉 萝卜干烧肉 马蹄烧肉 虎皮蛋烧肉 Chapter 3 衬托红烧肉风味的最佳配菜 清烫豆苗烧肉 黄金薯片烧肉 清炒蒜苗烧肉 鲜翠荷兰豆烧肉 干煸豇豆烧肉 白玉茭白片烧肉 碧绿青菜烧肉 卷心菜脆丝烧肉 Chapter 4 香喷喷红烧肉创意变化餐——吃饱饱米饭篇 烧肉蛋包饭 番茄烧肉盖饭 红烧肉饭 红烧肉便当 蛋丝烧肉炒饭 烧肉糯米蒸笼饭 烧肉粽 蛋皮烧肉饭 包 Chapter 5 香喷喷红烧肉创意变化餐——吃巧巧面点篇 刈包 卷饼 葱油饼夹肉 生菜烧肉三明治 芹菜烧肉水饺 卷心菜烧肉蒸饺 红烧肉包 肉酱拌面

<<红烧肉>>

章节摘录

插图：

<<红烧肉>>

编辑推荐

《红烧肉》是由凤凰出版传媒集团，江苏美术出版社出版的。

《红烧肉》编辑推荐：独家“酱味”+糖酱双味，地道做法公开，34首红烧肉配菜一次收录。

<<红烧肉>>

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>