

<<新手也会做的酱渍泡菜>>

图书基本信息

书名：<<新手也会做的酱渍泡菜>>

13位ISBN编号：9787534953194

10位ISBN编号：7534953197

出版时间：2012-2

出版时间：河南科学技术出版社

作者：林美慧

页数：134

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>

<<新手也会做的酱渍泡菜>>

内容概要

在讲求健康饮食的今天，为什么还要做酱渍泡菜？

因为酱渍泡菜是前人所流传下来最简单、最天然的食物保存之法，是可以多元应用的料理元素，是现代人只要用最简单的调味品就能在家自制的酿渍极品，不用受商家酱渍商品是否黑心的困扰。

《新手也会做的酱渍泡菜》分古今风味酱渍泡菜、异国风味酱渍泡菜、盐渍菜干菜脯以及酱渍泡菜的入菜料理等部分，每一道酱渍泡菜还有张识别证，清楚标示出最适合制作的时间、最佳赏味期、食用方式，以及剩余酱汁的应用。

取材简单，做法实用，花费甚少。

在吃什么都不好吃的今天，也许只有泡菜最下饭了。

<<新手也会做的酱渍泡菜>>

作者简介

林美慧，台湾知名烹饪专家，著有大量食谱书，台湾各大社区大学烹饪讲师，多家电视台烹饪料理节目特别来宾，在各报章杂志专栏经常进行示范料理。

<<新手也会做的酱渍泡菜>>

书籍目录

酱渍泡菜小常识

PART 1 传统家常酱渍泡菜

糖醋萝卜
金橘酱萝卜
广东泡菜
红曲大头菜
椒麻莴笋
豆酱绿花椰菜梗
酸白菜
云南辣腌菜
酱笋
脆腌笋
臭豆腐泡菜
黄金泡菜
臭豆腐
豆腐乳
凤梨豆腐乳
辣豆腐乳
芋头豆腐乳
酱脆瓜
咸冬瓜
荫瓜
剥皮青辣椒
腌红辣椒
翡翠辣椒
酱姜
梅渍嫩姜
糖醋头
洛神头
糖醋蒜
紫苏梅
咸凤梨酱

PART 2 异国风酱渍泡菜

油醋蒜
酸黄瓜
奈良小黄瓜
啤酒黄瓜
韩式泡菜
油菜泡菜
彩椒泡菜
牛蒡泡菜
金黄大头菜

PART 3 要做日光浴的晒渍菜

酸菜
福菜

<<新手也会做的酱渍泡菜>>

梅干菜
雪里红
卷心菜干
冬菜
酸豇豆
干豇豆
菜脯米
萝卜干
酸笋丝
脆笋
越瓜脯
榨菜

PART 4 用酱渍泡菜做好菜

冬菜豆腐丸子汤
卷心菜干烧肉片
泡菜炒肉末
酸白菜火锅
泡菜海鲜面
梅干菜扣肉
福菜排骨桂笋汤
雪里红肉末
酸菜炒大肠
咕肉
菜脯蛋
脆腌笋炖肉
笋干蹄
酸笋丝虱目鱼汤
荫瓜肉饼
咸冬瓜笋鸡汤
咸冬瓜蒸小卷
越瓜脯炒肉丝
腐乳鸡
臭仙
麻辣臭豆腐
咸凤梨苦瓜鸡
梅子鸡
梅香蒸蟹
酸豇豆炒肉末

<<新手也会做的酱渍泡菜>>

章节摘录

插图：

<<新手也会做的酱渍泡菜>>

编辑推荐

《新手也会做的酱渍泡菜》编辑推荐：1.分步骤图解，一书在手全搞定。
2.图文并茂，一学就会真简单。

<<新手也会做的酱渍泡菜>>

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>