

<<广东大排档新潮菜>>

图书基本信息

书名：<<广东大排档新潮菜>>

13位ISBN编号：9787535927842

10位ISBN编号：753592784X

出版时间：2002-2-1

出版时间：广东科技出版社

作者：梁慧仪,杨远雄

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>

<<广东大排档新潮菜>>

内容概要

艇皇浸鱼嘴

原料：大鱼嘴500克，香芹丝25克，冲菜丝25克，红椒丝5克，陈皮丝1克，姜丝5克，湿粉丝50克，芫荽10克，上汤750克，姜汁酒10克，精盐5克，味精3克，白糖1克，胡椒粉1克，麻油1克，绍酒10克。

制作：1、将鱼嘴洗净，用姜汁酒腌过；冲菜丝、湿粉丝、香芹丝用滚水滚过。

2、先将鱼嘴“飞水”，然后烧镬下油，下姜丝、溅入绍酒，注入上汤，调入所有味料，放入陈皮丝、冲菜丝、粉丝、香芹丝、胡椒粉至滚，随着放入鱼嘴慢火浸熟，加包尾油，再小心地将粉丝放底，鱼嘴铺面放在玻璃鲍鱼窝中，注入上汤浸过鱼嘴，面放红椒丝、芫荽便成。

<<广东大排档新潮菜>>

书籍目录

<<广东大排档新潮菜>>

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>