

<<经典卤味菜>>

图书基本信息

书名：<<经典卤味菜>>

13位ISBN编号：9787538146264

10位ISBN编号：7538146261

出版时间：2006-1

出版时间：第1版 (2006年1月1日)

作者：丁建鑫

页数：60

字数：50000

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>

## <<经典卤味菜>>

### 内容概要

本书教您如何利用一锅回味无穷的卤汁变化出60种不同的卤味料理，将解开使卤包更加香醇的秘密，让您和家人可以轻松在家享受诱人的卤味食品给味觉带来的绝妙体验！

本书包含了多种家常菜食材，开诚布公拿出祖传卤汁秘方，教你在家自己做卤味，卤出各式香醇爽口的卤味小菜，包括鸡肉、猪肉、牛肉、海鲜、蔬菜豆类，以及路边摊大爱欢迎的卤鸭翅、鸭舌和豆干、猪血糕等，口味变化丰富。

从各类食材制前的处理、卤汁的保存、卤制时间的长短，用一锅令人回味无穷，示范60种卤味料理，揭开使卤包更香醇的小秘密，还教您用香喷喷的卤汁变化出令人胃口大开的美味佳肴。

## &lt;&lt;经典卤味菜&gt;&gt;

## 书籍目录

家传卤汁秘方 卤汤中的美味催化剂 家常卤味步骤大公开 开胃小菜香喷喷的卤肉秘方 鸡肉卤法  
 卤鸡翅 卤鸡肝 卤鸡肠 卤鸡腿 卤鸡心 卤鸡胗 卤鸡爪 猪肉卤法 卤猪  
 腱 卤猪耳朵 卤猪大肠 卤猪舌头 冰糖肘子 卤猪蹄筋 卤猪肠头 卤猪头皮  
 卤猪尾巴 卤猪脆管 鸭肉卤法 卤鸭翅膀 卤鸭头 卤鸭胗 卤鸭心 牛肉卤法  
 卤牛腱 卤牛筋 卤牛肚 海鲜卤法 卤鱿鱼卤味小菜 卤蛋 卤甜不辣、米血糕 卤豆干  
 卤花干、海带、青花菜 卤素鸡 卤豆皮卷 卤肉丸、萝卜 卤素肚、三丝丸、茭白笋 卤小方干  
 卤鱼板、香菇、青椒 卤豆皮、卤百叶豆腐 卤蔬菜 卤甘蓝卷 卤油豆腐、四季豆、水晶饺一锅  
 卤汤变变变 卤汤变化 / 家常面点 红烧牛腩汤 卤水饺 卤汤变化 / 香浓浓烤酱 烤梅花肉  
 烤鸡胗、鸡心 卤汤变化 / 浇烩料理 红烧卤排 烧卤沙锅鱼头 卤汤变化 / 火锅汤底  
 红卤涮涮锅 家常麻辣锅

<<经典卤味菜>>

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>