

<<100道1/3价格餐厅美味在家做-品>>

图书基本信息

书名：<<100道1/3价格餐厅美味在家做-品味健康生活08>>

13位ISBN编号：9787538147766

10位ISBN编号：7538147764

出版时间：2006-7

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：蔡万利

页数：88

字数：80000

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>

<<100道1/3价格餐厅美味在家做-品>>

内容概要

省菜钱！

把握特卖，便宜地买入材料！

保鲜法！

食材正确保存，随时取用都新鲜美味！

最快速！

洗切腌半调理步骤，缩短料理时间！

只要一书在手，现在您也能在家照着书中配方，只用1/3的价格制作出餐厅级水准的100道美味！

简单易学，省荷包赚面子，宴客家常菜超实用宝典。

<<100道1/3价格餐厅美味在家做-品>>

书籍目录

必点必学招牌菜：点用率高居不干34道 海鲜篇 01 清蒸鲜鱼 02 咖喱炒蟹 03 菠萝虾球 04 苹果虾松
05 豆酥鳕鱼 06 蒜烧黄鱼 07 炒海瓜子 08 蜜汁鱼条 09 豆瓣鲤鱼 10 糖醋排骨 11 凉拌蜆皮 12 鲜
炒螺肉 13 酥炸虾卷 14 生炒墨鱼 15 五更肠旺 16 姜丝大肠 17 牡蛎山药羹 18 蒜泥白肉 19 葱烧
鲫鱼 20 梅干菜烧肉 21 葱爆牛肉 22 回锅肉 23 辣味牛腱 24 三杯鸡 25 辣子鸡丁 26 客家小炒
27 绍兴醉鸡 28 芦笋百合 29 沙拉双笋 30 家常茄子 31 卤白菜 32 菜脯蛋 33 苦瓜咸蛋 34 麻婆豆
腐
新进榜人气NO.1：凌驾传统菜式的超人气29道 肉类篇 35 水煮鱼 36 柠檬鱼 37 月亮虾饼 38 五味
墨鱼 39 沙拉墨鱼 40 蒜泥牡蛎超下饭VS.小酌精选：吃过难忘的上瘾滋味24道 蔬菜篇100分米
面香主食与汤：饱足又满意13道 其他篇

<<100道1/3价格餐厅美味在家做-品>>

章节摘录

书摘菠萝虾球 材料 草虾仁——250克 菠萝罐头——1罐 酥炸粉——少许 巧克力米——少许 腌料 盐——1/4茶匙 酒——1茶匙 葱姜汁——1茶匙 调味料 蛋黄酱——3大匙 炼乳——1大匙 柠檬汁——1茶匙 做法 1.将草虾仁挑除肠泥，洗净，在虾背部划一刀至虾身2/3深处，用腌料拌匀备用。

2.将菠萝切片，沥干水分备用。

3.草虾仁略吸干水分，沾上酥炸粉，用中温（150℃）油炸熟捞出。

4.将菠萝片、草虾仁与调味料拌匀，盛盘，撒入巧克力米点缀即可。

point小提示 这是道众人喜爱的佳肴，可将草虾仁换成鱼肉或干贝等，而菠萝也可用哈密瓜或芒果代替，各自风味不同。

蛋黄酱如果加少许芥末酱，味道会更好。

苹果虾松 材料 草虾仁——150克 马蹄（荸荠）——5个 芹菜——1根 香菜梗——10克 苹果——1/2个 油条——1/4根 生菜——1棵 葱（切花）——1/2根 调味料 A盐——1/4茶匙 酒——1茶匙 胡椒粉——少许 姜汁——1/2茶匙 淀粉——少许 B盐——1/2茶匙 酒——1茶匙 鸡精——1茶匙 高汤——1/2大匙 香油——1茶匙 做法 1将草虾仁挑除肠泥，洗；争，吸干水分，切成小丁，用调味料A（淀粉除外）拌匀，再拌入少许淀粉。

2将马蹄去皮，拍碎；芹菜和香菜梗洗净，切末；苹果去皮，切小丁，用稀释盐水浸泡；油 条切小丁，炸酥备用，生菜修剪成小碗状，用冷开水洗净，葱切花备用。

3锅中入油爆香葱花，续入马蹄、草虾仁、苹果丁和调味料B，炒熟再加入芹菜末和香菜 末炒匀备用。

4生菜碗底部垫些炸酥的油条丁，再将炒好的虾松盛入即可。

P11插图

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>