

<<美味熏卤酱浓鲜腌拌泡>>

图书基本信息

书名：<<美味熏卤酱浓鲜腌拌泡>>

13位ISBN编号：9787538456684

10位ISBN编号：7538456686

出版时间：2012-5

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：张明亮，孙铁军 主编

页数：191

字数：200000

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>

<<美味熏卤酱浓鲜腌拌泡>>

内容概要

张明亮编著的《美味熏卤酱浓鲜腌拌泡》将帮助您轻松搞定熏酱卤菜以及腌拌泡菜，相信本书对各个菜例的详细讲解，足以满足您对美味的需求，教您轻松烹调出餐桌上的佳宴，使您及家人不仅能够享受到可口的菜肴，更能从中品味出烹饪的乐趣。

<<美味熏卤酱浓鲜腌拌泡>>

书籍目录

Part1 口味独特的熏菜

烟熏脆耳
烟熏肉卷
香熏鹌鹑蛋
茶熏八爪鱼
烟熏鸡胗
真不同风味小肚
熏墨斗
烟熏鸡肘
烟熏目鱼
茶熏草鱼
茶熏猪肚
熏拌鸭肠
生熏带鱼
串熏鸭舌
五香熏鱼
茶熏牛腱子
沟帮子熏鸡
串熏鸡小肚
茶熏猪肝
风味熏河鳗
熏风爪
茶熏腌鸭
卤汁熏鸭
松花熏鸡腿
糖熏兔肉
串熏鸡心
五香熏兔肉
苏式熏鱼
生熏白鱼
五香熏豆腐卷
五香熏凤翅
脆梅熏河鳗
熏鲑鱼
香熏黄花鱼
香熏蛋卷
五香熏马哈鱼
香熏大海虾
香熏乳鸽
茶熏鲤鱼
烟熏松子腐皮
香熏鸡腿
香熏鸳鸯肠
香熏猪尾
熏兔

<<美味熏卤酱浓鲜腌拌泡>>

熏羊蹄

烟熏茶皇猪手

烟熏茶香鸡

香熏猪手

烟熏鲳鱼

烟熏板鸭

Part2 淡雅清香的卤菜

Part3 味香醇厚的酱菜

Part4 佐粥下饭的腌菜

Part5 清香脆嫩的拌菜

Part6 纯正爽口的泡菜

<<美味熏卤酱浓鲜腌拌泡>>

章节摘录

版权页： 插图： 麻辣口条 原料：猪舌500克。

调料：葱段、姜片、葱花各少许，精盐、味精、麻椒、香油各1/2小匙，葱油、辣椒油各1小匙。

制作步骤：1将猪舌洗净，放入沸水中焯煮3分钟，捞出过凉，刮去表面苔垢，切去根部，冲洗干净。

2锅中加入清水，先放入葱段、姜片煮开，再撇去浮沫，下入猪舌煮至熟透，捞出沥干。

3猪舌切片，加入精盐、味精、香油、麻椒、葱油、辣椒油拌匀，装入盘中，再撒上葱花即可。

泡菜拌豆腐 原料：嫩豆腐1盒，朝鲜泡菜100克，猪肉馅、萝卜干各50克，生菜少许。

调料：葱花10克，精盐、朝鲜辣酱、白酒、生抽、香油各1/2小匙，植物油2大匙。

制作步骤：1嫩豆腐用沸水略焯，捞出过凉，切成小块；泡菜切碎，沥去汁液；萝卜干洗净，切碎。

2锅中加油烧热，放入猪肉馅炒散，加入萝卜干、辣酱、精盐、白酒、生抽、香油炒匀成肉酱。

3将生菜、豆腐、泡菜放入盘中，浇上肉酱，撒上葱花即可。

红油猪肉皮 原料：猪肉皮250克。

调料：葱白丝30克，精盐、味精、酱油、白糖、花椒粉、香油各1/2小匙，辣椒油2大匙。

制作步骤：1将肉皮残毛刮净，入水煮5分钟，捞起后刮洗一次，再下入温水锅中续煮30分钟至肉皮软烂。

2然后捞出冲凉，用重物压至凉透（保持肉皮平整），片成薄片，切成长丝。

3将肉皮丝、葱白丝放入盆中，加入精盐、味精、酱油、白糖、花椒粉、辣椒油、香油拌匀，即可装盘上桌。

<<美味熏卤酱浓鲜腌拌泡>>

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>