

<<蒸煮炖焖王>>

图书基本信息

书名：<<蒸煮炖焖王>>

13位ISBN编号：9787538871159

10位ISBN编号：7538871152

出版时间：2012-10

出版时间：黑龙江科学技术出版社

作者：陈志田 编

页数：383

字数：150000

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>

<<蒸煮炖焖王>>

内容概要

传承蒸、煮、炖、焖厨艺精髓，精心挑选

600道大众最喜爱的美味佳肴，蒸出鲜香嫩滑、煮出酥软醇香、炖出味美汤浓、焖出软嫩多汁……《蒸煮炖焖王(畅销版)》(作者陈志田)：素菜、肉类、禽蛋、水产百样荟萃，浓香四溢、风味独特，让人百吃不厌。

《蒸煮炖焖王(畅销版)》：做法地道、搭配合理、营养充足，口口皆有福。

<<蒸煮炖焖王>>

作者简介

陈志田，国际烹饪艺术大师、中华名厨、国家高级烹调技师、国家高级营养配餐师、中国饭店业金牌大厨、亚洲蓝带白金五星级勋章。

1977年生于河北省承德市丰宁县的中医世家，学历经济管理本科，现任北京名人美食保健协会理事，首都保健美食学会特约理事，荣获建国60周年酒店职业经理人国际精英论坛精英新锐大奖，担任第二届全国乡土菜大赛副秘书长，第二届搜厨国际烹饪大赛评委，中国饭店协会采购专业委员会评委，事迹录入《中国当代名厨》大师篇。

擅长官府保健菜，师承“唐朝药王”孙思邈第48代传人——孙耀祖先生，凭借多年的烹饪经验，将中医、官府菜、融合菜三者有机结合为保健菜系，倡导“以自然之道养自然之身”的健康理念，在我国美食界享有盛誉。

<<蒸煮炖焖王>>

书籍目录

烹饪窍门

蒸
煮
焖

<<蒸煮炖焖王>>

章节摘录

版权页：插图：美味鲜菇汤 原材料：香菇5朵，金针蘑200克，蘑菇6朵，蟹肉棒2条，蛋汁、胡萝卜、木耳各80克，高汤适量 调味料 柴鱼粉、盐各3克，葱花、香菜末各15克 做法 香菇、胡萝卜、木耳切丝，金针蘑切段，蘑菇切片，蟹肉棒撕成丝。

将高汤烧开后，把胡萝卜丝、木耳丝、香菇丝、蘑菇片、金针蘑、蟹肉棒丝全放进汤里，汤滚时再把蛋汁倒入，蛋花浮起时加入调味料，除去浮沫，随后熄火并撒入葱花、香菜末即可。

水芹红枣汤 原材料 水芹200克，红枣120克 调味料 冰糖适量 做法 将水芹去除杂质，放入水中清洗干净，切成长段待用。

把红枣放入温水中浸泡片刻捞出，逐枚去核后，清洗干净待用。

将原材料放入沙锅内，加水，置于火上，用大火煮沸，再改用小火熬煮30分钟，放入冰糖后，稍煮片刻，就可起锅装碗。

木耳金针汤 原材料：泡发的木耳5大朵，黄花菜150克，油豆腐多块，胡萝卜丝少许，蛋1个，高汤2000克 调味料 盐3克，葱花15克，香油少许 做法：将泡软的木耳用手撕成小片状，黄花菜以水泡软后打结备用。

高汤煮开后，加入木耳、黄花菜、油豆腐约煮15分钟，再加入胡萝卜丝及其他调味料。

等汤开后淋入蛋汁，边倒边搅拌，待蛋花浮起，熄火撒下葱花、香油即可。

山药素汤 原材料：香菇80克，胡萝卜80克，山药250克，生菜100克 调味料 盐、香油各适量 做法 山药去皮，切片；香菇泡软去蒂，切片。

生菜洗净；胡萝卜洗净去皮，切片待用，锅内放入5杯水烧开，先把山药、香菇、胡萝卜放入开水中煮熟，最后放入生菜。

用调味料调味，烧开后一起盛入汤碗内，起锅装盘。

豆腐生菜肉丝汤 原材料 豆腐200克，生菜、肉丝各100克 调味料 精盐、味精、清汤、植物油、绍酒、麻油、淀粉各适量 做法 豆腐洗净切块，放入开水锅中略焯，捞出。

生菜入沸水锅中焯水，切成丝；肉丝入沸水锅内氽水，捞出。

锅内放植物油烧热，投入肉丝煸炒，烹入绍酒，加清汤、豆腐、生菜丝，下盐调味，汤煮开后加入味精，用淀粉勾芡，淋入麻油即可。

<<蒸煮炖焖王>>

编辑推荐

《蒸煮炖焖王》编辑推荐：香浓，600道大众最爱蒸煮炖焖菜肴！

<<蒸煮炖焖王>>

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>