

<<辣酱>>

图书基本信息

书名：<<辣酱>>

13位ISBN编号：9787543685840

10位ISBN编号：7543685841

出版时间：2012-8

出版时间：青岛出版社

作者：李德全

页数：127

字数：100000

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>

## <<辣酱>>

### 内容概要

《懒人爱下厨：辣酱》作者实地走访东南亚各国，整理出应用最广的近百款辣酱与香辣菜，并为您演示如何制作、运用。

主要内容包括：辣酱嘎抛肉、辣酱鱿鱼等。

<<辣酱>>

书籍目录

泰式酸辣酱  
冬炎辣酱  
沙嗲辣酱  
马来三巴酱  
印尼三巴酱  
马拉盏辣酱  
江鱼仔三巴酱  
虾米辣椒酱  
素三巴酱  
咸鱼三巴酱

## &lt;&lt;辣酱&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：冬炎海鲜汤 原料 草虾.....5尾 鱼肉.....40克 香茅.....1根 番茄.....60克 洋葱.....30克 草菇.....10克 香菜.....3克 调料 一高汤.....300毫升 冬炎辣酱.....1大匙 盐.....1/4茶匙 柠檬汁.....20毫升 白糖.....1/2茶匙 一色拉油.....2大匙 做法 1草虾剪去长须，鱼肉切小块。

番茄、洋葱、草菇切小片，香茅拍松，备用。

2热锅入1大匙色拉油烧热，放入草虾及鱼肉略煎香，加入番茄片及洋葱片炒香。

3锅内加入高汤、冬炎辣酱、草菇、香茅、盐、白糖等一起煮至滚。

4小火煮滚约3分钟后，关火装碗，加入柠檬汁及香菜即可。

菠萝鸡 原料 鸡腿肉.....250克 洋葱.....30克 菠萝.....80克 调料 酱油.....1大匙 鸡蛋液.....30克 淀粉.....2大匙 冬炎辣酱.....1大匙 番茄酱.....1大匙 椰糖.....20克 水.....2大匙 水淀粉.....2茶匙 色拉油.....2大匙 做法 1鸡腿肉切小块，加入酱油、鸡蛋液抓匀，再加入水淀粉拌匀，备用。

2洋葱及菠萝切小块，备用。

热锅入300毫升的油，烧至约160℃，将鸡肉放入锅大火炸约3分钟至表面酥脆，捞起沥油，备用。

3另起锅，放入约1大匙油烧热，放入洋葱块及菠萝块略炒，加入所有调料炒香。

4锅内再放入鸡肉，大火快炒5秒，用水淀粉勾芡即可。

<<辣酱>>

编辑推荐

《懒人爱下厨:辣酱》由青岛出版社出版。

#### 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>