

<<过年家宴>>

图书基本信息

书名：<<过年家宴>>

13位ISBN编号：9787544230698

10位ISBN编号：7544230694

出版时间：2005-12

出版时间：南海出版公司

作者：深圳市金版文化发展有限公司

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>

<<过年家宴>>

内容概要

过年家宴，ISBN：9787544230698，作者：深圳市金版文化发展有限公司

<<过年家宴>>

书籍目录

前言肉食红烧牛尾干锅三宝干锅鸭掌卤蛋烧肉黄豆肥肠煲年糕煮板鸭野菜烧猪手椒香土鸡干锅鹅肠夹馍千层肉清汤狮子头干锅牛杂香辣狗肉大片牛肉荷香排骨沙锅羊肉煲盐火局鸡竹香排骨竹筒板栗鸡小米椒鸡钵鸿运猪手烟笋腊肉丝酱香鸭狗肉煲萝卜京酱肉丝蜂窝肉烩三鲜板栗烧鹿肉椒盐羊排黄酒焖鸭清泉涮羊肉沙锅红烧肉杀猪菜白云凤爪迎春蛋饺水产金玉满堂桂鱼煮米粉年糕烧河蟹古法煨甲鱼荷包黄颡鱼沸腾鱼片白金包鲈鱼乡情墨鱼仔清蒸鱼危鱼鸳鸯鱼头王荷叶蒸田鸡沙滩鲫鱼泡椒墨鱼仔洞庭鲢鱼银丝煮鲫鱼酱鸭烧田鸡开屏武昌鱼水煮甲鱼四星望月汤羹莲藕排骨汤老鸭猪肚汤木瓜排骨汤荠菜豆腐羹香菇土鸡汤素菜芙蓉云耳蜜枣蒸南瓜银锅口袋豆腐一品豆腐脆皮咸蛋卷干锅莴笋白灼菜心粉丝蒸大白菜木桶香干四喜豆腐煲蜜制藕片香干马兰头糯米红枣剁椒芋头仔蟹粉豆花软嫩金条粽香豆腐丸腊八蒜主食八宝饭荞面蒸饺草帽饼炭火糍粑炸春卷甜蜜团圆铁板山芋饺酒水白酒啤酒葡萄酒汽水果汁牛奶果盘水果拼盘

<<过年家宴>>

章节摘录

书摘红烧牛尾 【特别提示】 牛尾去净血污，才不会有异味。

【典故】 “红烧牛尾”是陕西传统名菜，早在周朝就是关中人的主要肉食。

相传秦始皇统一六国后，一次出巡路上，感到腹中空空，便走进一家餐馆。

事有凑巧，此日店里牛肉已卖完，只有一条牛尾，店主人炖在锅里，准备自己食用，此时只得胆战心惊地端出来进献给秦始皇。

谁知歪打正着，秦始皇从未吃过这样味美的牛尾，不但不怪罪店主，反而给予重赏。

此菜后经历代不断改进，流传至今。

【原材料】 黄牛尾500克、葱段12克、姜片8克 【调味料】 香菇20克、红枣8克、蚝油5克、牛肉汁50毫升、盐5克、味精6克、糖3克、桂皮5克 【做法】 1.将牛尾泡去腥味，斩段； 2.牛尾下入高压锅中，加入盐煲50分钟后取出； 3.葱、姜、蒜炆锅，加入蚝油、牛尾及其他调味料烧至入味即可。

干锅三宝 【特别提示】 炸香干、鹌鹑蛋的油温不宜太高。

【原材料】 香干200克、鹌鹑蛋(去壳)150克、板鸭150克、五花肉50克，姜、蒜各5克 【调味料】

盐、味精、老抽、干椒节各适量 【做法】 1.五花肉改刀成小丁，饭鸭蒸熟斩块备用，香干改刀成块； 2.香干、鹌鹑蛋入油锅稍炸； 3.锅留底油，五花肉煸香，加姜、蒜末稍煸，加入其他主料调味，加少许鲜汤烧至入味即可。

【小帖士】中医认为，鸭肉味甘微、咸、性偏凉、无毒，入脾、胃、肺及肾经，具有滋五脏之阴，清虚劳之热，补血行水，养胃生津，止咳息惊等功效。

P8-9

<<过年家宴>>

编辑推荐

您是否正为过年家宴而烦恼呢？

杀鸡宰羊、大鱼大肉、有荤有素、包饺子、做年糕、吃元宵……本书告诉您如何备一桌丰盛喜庆的过年家宴。

一盘盘翠绿可人、营养丰富的佳肴，一道道鲜亮夺目、爽口诱人的美味，定会令你满意。

再加上营养师设计合理的过年营养摄入量，让您开心吃家宴，安心保健康。

<<过年家宴>>

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>