

<<美味肉荤>>

图书基本信息

书名：<<美味肉荤>>

13位ISBN编号：9787546402963

10位ISBN编号：7546402964

出版时间：2010-12

出版时间：成都时代出版社

作者：良品

页数：88

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>

<<美味肉荤>>

内容概要

大厨放送烹调秘笈，道道都有精美拍摄图，辅以精细操作步骤说明。

教会你更多让肉质营养不流失，留住肉质鲜美诱人好滋味的烹调窍门。

教你使用各式调味料做出丰富口感与别具一格的新味道。

教你挑选新鲜的肉食食材，甄别有毒食材，介绍食材的清洗方法，教会你更多让肉质更嫩更滑的处理要诀，介绍食材去腥、去膻方法，以及咸肉退盐的小窍门。
掌握肉质炖煮前的特殊处理方法。

<<美味肉荤>>

书籍目录

猪肉

- 一、如何甄别猪肉的优劣
- 二、不宜用热水浸洗猪肉
- 三、肉丝怎样炒才嫩
- 四、咸肉如何退盐

肉

蒜泥白肉 / 农家小炒肉 / 猪肉汤 / 辣椒炒肉
 梅菜扣肉 / 毛家红烧肉 / 咕嚕肉
 西葫芦炒肉 / 墨鱼黄花菜炖五花肉 / 鱼香肉丝
 洋参双雪瘦肉汤 / 腐竹烧肉 / 客家焖猪肉 / 瘦肉大碗菜
 京酱肉丝 / 肉炒三丁 / 雪里红肉末
 粉蒸肉 / 酸菜氽白肉 / 水煮肉片
 东北锅包肉 / 白辣椒炒肉 / 锅巴肉片
 莲藕五花肉 / 慈姑烧肉 / 泡菜炒肉 / 酸菜炒肉末
 板栗香酥肉 / 齐鲁坛子肉 / 竹笋焖腩肉 / 脆笋肉丝
 三鲜坛子肉 / 家乡回锅肉 / 腌猪肉土豆粘
 野山笋烧腊肉 / 青椒剔骨肉 / 咸肉奶白菜 / 三椒肉末
 油豆腐烧腊肉 / 烟笋腊肉 / 蒜苗腊肉 / 福建荔枝肉
 干锅莴笋腊肉 / 叉烧肉 / 藜蒿炒腊肉 / 冬笋腊肉
 萝卜干炒腊肉 / 野山菌烧肉 / 萝卜干炒五花肉
 腊味合蒸 / 小炒腊肉 / 干野菌烧肉 / 上海油面筋塞肉

排骨

荷香糯米骨 / 椒盐寸骨 / 莲藕排骨汤 / 排骨千张
 玉米香排骨 / 芋头蒸排骨 / 吊锅油豆腐烧排骨 / 无锡肉骨头
 干锅醉香骨 / 糖醋排骨 / 蒜香骨
 凉瓜排骨煲 / 青豆炖排骨 / 玉米煲排骨 / 排骨炖油豆角
 鲜竹蒸排骨 / 蒜蓉蒸排骨 / 孜然寸骨 / 豆豉腊排骨

酱骨架

丸子

红烧狮子头 / 大芥菜贡丸煲

猪脚

红烧猪手 / 小炒猪蹄 / 小炒蹄花
 酱肘子 / 酱猪手 / 川江肘子 / 东坡肘子
 私房猪蹄 / 黄豆炖猪蹄 / 卤味猪蹄 / 大碗猪蹄

猪耳, 猪尾

红油猪耳 / 卤猪舌 / 干层顺风耳
 卤猪尾 / 小炒猪耳 / 板栗烧猪尾
 红椒拌猪耳 / 黄豆猪尾煲 / 扒猪脸

猪内脏

酸辣腰花 / 卤水拼盘 / 溜腰花
 宫保腰花 / 炆锅腰片 / 湘西土匪猪肝
 参芪枸杞猪肝汤 / 木耳肚片 / 咸菜猪肚
 小炒猪三件 / 爆炒肚丝 / 药材猪肚汤
 嗜嗜肥肠 / 尖椒脆肚 / 干锅肥肠
 小炒猪心 / 家乡肥肠 / 小炒猪肝

<<美味肉荤>>

石钵大肠头 / 小炒腊肠 / 干煸肥肠
 熘肥肠 / 白果猪肚煲 / 小炒猪油渣
 南京香肚 / 爆炒腰花 / 泡椒脆肚
 姜葱炒生肠 / 卤肥肠 / 卤猪肚

牛肉

一、如何鉴别牛肉的新鲜度
 二、怎样的牛里脊肉为上品
 三、牛肉这样炒更鲜嫩
 四、炖牛肉的小诀窍

黑椒焗牛仔骨 / 烧汁牛仔柳 / 香菜炒牛肉 / 农家椒香腊牛肉
 凉拌牛肉 / 铁板牛仔骨 / 灯影牛肉 / 卤水拼盘
 麻辣牛肉干 / 爽口牛筋冻 / 皮冻拌牛肉
 牛肉烩百合 / 野山椒炒牛肉 / 酥椒牛柳王 / 豉椒炒牛肉
 南瓜炒牛肉 / 小炒黄牛肉 / 西湖牛肉羹 / 陈皮牛肉
 水煮牛肉 / 五香牛肉 / 过桥牛肉
 铁板带皮小黄牛 / 西兰花炒牛肉 / 尖椒牛肉丝
 清炖牛肉 / 平锅香辣牛肉 / 青瓜炒牛肉 / 鹏城双包牛肉
 小炒牛肉丁 / 芦笋炒牛肉 / 蒜烧牛肚 / 辣子牛肉
 菜心牛肉 / 土豆烧牛肉 / 干锅小黄牛
 香芹炒牛心顶 / 木桶牛肉 / 毛血旺
 红油肚丝 / 牛肉大杂烩 / 花椒牛柳 / 蚝油牛柳
 野山椒香菜牛肉 / 米椒牛肉 / 霸王牛肉 / 豆花牛肉
 麻辣牛肉 / 芙蓉牛排 / 萝卜牛腩煲
 酱牛花腱 / 魔芋煨牛腩 / 明炉牛腩
 玉米烧牛肚 / 小炒鲜牛肚 / 牛排骨汤 / 罗宋汤
 锅仔牛腩花菜 / 酱牛蹄筋 / 鸡汤煮蹄筋 / 五谷杂粮烧牛尾
 小碗牛杂 / 泡椒牛肚 / 番茄薯仔牛肉汤
 麻辣脆牛肚 / 家常牛肚 / 干锅牛杂
 夫妻肺片 / 蒸牛筋 / 脆炒牛蹄筋
 干锅牛筋 / 葱烧牛筋 / 家常牛筋
 腊八蒜拌蹄筋 / 鲍汁牛蹄上海青 / 金牌牛蹄

羊肉

一、羊肉质量鉴定小窍门
 二、绵羊肉与山羊肉的区别
 三、去除羊肉膻味小妙招
 白切羊肉 / 蘑菇氽羊肉丸 / 水晶羊肉冻 / 菜包羊羔肉
 凉拌羊杂 / 口水羊杂 / 白切东山羊肉
 凉拌羊皮 / 小炒黑山羊 / 锅仔焖羊肉
 冬瓜羊肉汤 / 雪菜冬笋炒羊肉 / 手抓羊肉 / 红烧东山羊
 开胃羊肉 / 纸锅羊肉 / 乡村炒羊颈肉 / 碧绿炒羊肉
 天麻炖羊头 / 水煮羊肉 / 美味香菇羊蹄煲
 羊肉扒菠菜 / 竹香手撕羊肉 / 羊蝎子
 铁板石头羊肉片 / 脆皮羊肉卷 / 香辣羊肚丝 / 烤羊腿
 酸菜全羊汤 / 羊肉泡馍 / 烤羊棒骨 / 羊肉串
 铁板羊肉串 / 红烧羊排 / 马头琴烤羊排
 青椒豆腐炒羊肉 / 椒盐羊排 / 孜然羊排
 冬瓜烧羊排 / 爆炒腰花 / 羊排砂锅 / 蒜香羊排

<<美味肉荤>>

五味烧羊蹄 / 酱香羊蹄 / 香酥羊腿
手扒羊棒骨 / 原味羊肚汤 / 薯条炒爽肚
纸锅羊杂 / 农家炖羊肉 / 尖椒羊肠 / 辣子羊宝
爆炒羊杂 / 羊杂砂锅 / 干锅羊杂 / 双色扣羊排
香菜羊肉蛋汤 / 羊腰滋补汤 / 孜然牙签肉

其他

- 一、兔肉
- 二、驴肉
- 三、狗肉

辣子兔丁 / 泡椒仔兔 / 麻花仔兔
狗肉火锅 / 红焖驴肉 / 炖鹿鞭 / 红烧刺猬肉
五香驴肉 / 辣椒驴肚 / 兰花熊掌 / 金银鹿肉
陈皮蒜仔辣马香肠 / 香菇扒蛇肉 / 香酥蚕蛹 / 椒盐蛇肉
闷兔肉 / 洞庭炭烧狗肉

<<美味肉荤>>

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>