

<<风味甜菜150种>>

图书基本信息

书名：<<风味甜菜150种>>

13位ISBN编号：9787800229381

10位ISBN编号：7800229386

出版时间：1994-12

出版时间：金盾出版社

作者：阮汝玮

页数：150

字数：101000

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>

<<风味甜菜150种>>

内容概要

许多人爱吃甜菜。

在各种场合的宴席上，甜菜也常常是必选的菜目。

然而介绍甜菜和甜菜制作方法的书却如同凤毛麟角，很难找到。

为了让大家能品尝到各种风味的甜菜，比较全面地掌握甜菜制作技艺，由上海烹饪协会理事、特级烹饪技师阮汝玮编写了《风味甜菜150种》。

本书分拔丝、挂霜、蜜汁、炸制、蒸制、冻制、炒制、烩制、填酿及其他等10大类，介绍了150种不同风味甜菜的用料、制法、要领，内容丰富，技法精到，阐述具体，可供家庭、餐馆、专业烹饪工作者及有关师生学习参考。

<<风味甜菜150种>>

书籍目录

一、甜菜概述 (一)甜菜的由来与发展 (二)甜菜的调料与调味 (三)甜菜的原料与制作 (四)甜菜的特点和应用二、甜菜制作实例 (一)拔丝法 拔丝西瓜 拔丝蜜橘 拔丝苹果 拔丝香蕉 拔丝葡萄 拔丝菠萝 拔丝密瓜 拔丝湘莲 拔丝栗子 拔丝山药 拔丝土豆 拔丝芋球 拔丝金枣 拔丝黄菜 拔丝冰糕 (二)挂霜法 椰丝腰果 香麻腰果 奶味花生 异香花生 咖喱豆瓣 苔菜豆瓣 挂霜白果 糖酥桃仁 桂花玉穗 雪花土豆 白糖锅巴 挂霜面包 夹沙羊尾 酥香橘圆 挂霜排骨 (三)蜜汁法 蜜汁山楂 玫瑰桃脯 蜜汁梨球 椰香马蹄 蜜味仙桃 琥珀莲子 蜜饯板栗 桂香白果 蜜汁百合 蜂蜜枣丸 蜜汁莲藕 橄榄红芋 蜜汁山药 香乳芋头 蜜汁火方 (四)炸制法 炸玫瑰球 五仁香枣 网油枣卷 夹沙香蕉 莲蓉青菱 香麻藕圆 西瓜脆蕉 雪地马蹄 水晶蜜桃 金钱酥柑 香炸赛梨 酒心葫芦 玫瑰茄饼 麻糖锅炸 椰香脆奶 (五)蒸制法 燕窝鸽蛋 冰糖哈油 橘络明骨 甜皱纱肉 龙眼酥肉 麻糖烧白 桂花糖藕 蜜饯捶藕 枣泥藕夹 芙蓉白莲 桂圆南枣 枸杞银耳 甜山药桃 蜜百合桃 糯米蜜梨 (六)冻制法 水晶荔枝 西瓜蜜冻 冰冻蜜桃 奶油草莓 柠檬果冻 水晶蜜橘 薄荷鲜桃 冰冻龙眼 蜜饯果冻 三色蜜冻 杏仁豆腐 冰汁番茄 双味茶冻 冰汁双仁 冰冻樱桃 (七)炒制法 蜜香核桃泥 冰糖山楂泥 金糕芋头泥 玫瑰栗子泥 金橘百合泥 八宝魔芋泥 松仁莲子泥 碧绿青豆泥 香酥蚕豆泥 金盏南瓜泥 桂花赤豆泥 椰香山药泥 油炒三不粘 太极伴双泥 桃形三味泥 (八)烩制法 广柑鲜果羹 酒酿马蹄羹 菠萝蛋奶露 桂花双藕羹 双色烩豆茸 桂花鲜栗羹 香枣核桃酪 银耳鸽蛋糊 雪耳杏仁羹 百合薏米羹 桂圆珍珠羹 椰奶西米露 金丝蜜枣羹 莲子鲜奶露 蛋蓉粟米羹 (九)填酿法 四喜酿蜜梨 八宝酿苹果 细沙酿枇杷 荷花鲜荔枝 莲蓉酿马蹄 蜜味伴香瓜 奶香菠萝柿 三味酿南瓜 绿豆酿鲜藕 鲜果西红柿 时果西瓜盅 银耳椰子盅 哈油冬瓜盅 什锦菠萝盅 鲜果密瓜盅 (十)其他制法 琉璃桃仁 琉璃苹果 琉璃丸子 琉璃白肉 琉璃樱桃 京糕拌梨 红果彩丝 菠萝拌藕 香芒鸡柳 什锦酸果 煎蜜金橘 麻香煎饼 煎菠萝圈 一帆风顺(水果拼盘) 锦绣花冠(水果拼盘)

<<风味甜菜150种>>

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>