

<<图解清真菜>>

图书基本信息

书名：<<图解清真菜>>

13位ISBN编号：9787122114167

10位ISBN编号：7122114163

出版时间：2011-8

出版时间：化学工业出版社

作者：邓学文

页数：116

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>

<<图解清真菜>>

内容概要

清真菜最突出的特点是饮食禁忌比较严格，其饮食习俗来源于伊斯兰教教规。认为人们的日常饮食不仅为了养身，还要利于养性，“以养为本，以洁为要，以德为先”，主张吃佳美、合符教规的食物。

食材多以牛、羊、驼、鸡、鸭、鹅(念真主之名所宰牲的)、粮食、蔬菜为主。禁食很多原料，如驴、骡马、狗、猪等。

《图解清真菜》用分步图解的方法，详细介绍了一百多道经典清真菜的制做方法，图文并茂，言简意赅。

在菜品选择上，既传统，又时尚，既美味，又营养，相信会对您学做清真菜提供一定的帮助。

《图解清真菜》由邓学文担任主编。

<<图解清真菜>>

作者简介

高级烹调师，擅长清真菜、粤菜、辽菜、西餐制做。
曾获“辽宁餐饮旅游烹饪大师”、“辽宁餐饮文化名师”等称号。

多次在全国烹饪大赛上获得金奖，曾获“2009味道中国烹饪大赛”宴席团体金奖和四项个人金奖：作品“全羊宴”被中国烹饪协会授予“中华名菜”荣誉。

曾任沈阳万豪酒店中餐厨师长，香港兰桂坊茶餐厅总厨师长，沈阳绿廊一号俱乐部行政总厨、副总经理，沈阳沈水河畔生态酒店总经理等职，现任沈阳都市酒店副总经理、行政总厨。

<<图解清真菜>>

书籍目录

第一部分 牛羊肉类

焦熘肉段
葱爆羊肉
杭椒窝头烧牛柳
扒胸口
喀什铁板孜然羊肉
芋头烧牛柳
黑椒汁局牛丸
苦瓜炒牛柳
炸牛排
糖醋肉段
铁板黑椒牛柳
茄汁牛仔骨
野生菌炖丸子
红烧羊排
牛腩焖红参
焦熘胸口
蜜汁燥羊排
牛丸炖红参
熘胸口
大月氏胡麻羊肉
扒肉条
大枣烧牛尾
新疆风味牛肉干
明炉烤羊排
吉利丸子
口蘑羊肉片
香酥羊腿
红油牛肉
烧汁铁板牛仔骨
四川麻辣手撕牛肉
西安跳水牛肉
炸羊肉串
油泼羊腿
盐煎肉片
山药炖牛尾
锅包肉
干锅牛肉
红闷羊肉
奶油牛肉卷
陕西风味羊脖
葱香白玉羊肉堆
吐鲁番手撕牛肉
闷炉烤羊腿
珍菌烧牛尾

<<图解清真菜>>

干煸牛肉丝

新疆炒羊腿

第二部分 下水类

蒜子烧羊脸

捞汁拌牛眼

香酥小葱酱拌羊肝

辣炒羊杂

熘金钱肚

扒口白

单县羊杂汤

白卤金钱肚

熘两样

北京水爆肚

火爆牛心管

白卤金钟

烧椒拌散丹

干煸蝴蝶肉

红烧肚块

火爆散丹

尖椒炒明镜

芫爆散丹

凉拌牛杂

灯影牛筋

麻酱百叶

锅烧牛宽肠

烧汁牛舌

菜心烧明镜

广州牛杂炖萝

芥末牛肠

葱油百叶

尖椒炒散丹

葱烧蹄筋

卤牛舌

香菜炒羊肝

薯条烧牛舌

扒羊蹄

红油蹄筋

熘心片

香根拌牛板筋

捞拌百叶

香辣牛板筋

香辣牛肠

葱烧羊蹄

干煸牛心管

第三部分 青菜、甜菜、海鲜及其它

水煮三国

伊斯兰小炒

<<图解清真菜>>

清真毛肚旺
鲍汁白灵菇
干煸茶树菇
沙煲茄盒
酿香菇盒
油焖尖椒
杏鲍菇炒牛肉丝
干烧杏鲍菇
翻砂芋头
拔丝三宝
银丝芋球
鲍汁茄盒
菌香牛肉粒
干炸茄盒
橙汁藕片
凉拌穿心莲
蓝莓山药
澳洲牛尾烧汁大虾
拌小叶香芹菜
凉拌万年青
泡椒黄瓜花
澳洲牛尾扣辽参
一品全福锅
酸奶水果沙拉

<<图解清真菜>>

编辑推荐

清真菜最突出的特点是饮食禁忌比较严格，其饮食习俗来源于伊斯兰教教规。

《图解清真菜》用分步图解的方法，详细介绍了一百多道经典清真菜的制做方法，图文并茂，言简意赅。

本书适宜广大家庭、特别是信奉伊斯兰教的家庭使用，也可作为专业烹饪工作者和有关培训单位的参考用书。

<<图解清真菜>>

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>