

<<热门辣炒>>

图书基本信息

书名：<<热门辣炒>>

13位ISBN编号：9787501964321

10位ISBN编号：7501964327

出版时间：2009-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：程安琪

页数：87

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>

<<热门辣炒>>

内容概要

香辣、麻辣、火辣辣，辣得过瘾，做得简单，轻松烹制属于你的辣中美味。

<<热门辣炒>>

书籍目录

糖醋辣白菜辣炒莴笋辣炒萝卜干黄酱剑笋XO酱炒茭白麻辣茄段鱼香肉末烧茄子剥皮辣椒北方老虎酱瓜丁内末泰式辣炒猪肉孜然肉片竹笋肉末雪菜肉末苍蝇头罗勒香肠肉丝炒双脆蒜炒五花内鱼香肉丝回锅肉辣焗五花肉水煮肉片椒麻牛肉丁腌鲜椒炒牛肉泡菜牛肉黑胡椒牛柳夫妻肺片尖椒牛肉孜然羊肉辣子鸡丁沙茶鸡柳蒜炒鲑鱼柳银鱼苦瓜水煮鱼花生辣银鱼泰式咖啡虾冬荫功双鲜红油海蜇宫保鲜贝木耳小炒酸辣臭豆腐

<<热门辣炒>>

章节摘录

糖醋辣白菜 材料：大白菜半棵（约500克）、花椒粒7克、红辣椒1个、嫩姜1小块。

调味料：盐1茶匙、香油1/2大匙、白糖3大匙、醋3大匙。

做法：1.白菜的帮切细一点，叶子切宽条，撒上盐拌匀，腌30分钟。

2.红辣椒去子，切丝；嫩姜也切细丝。

3.见白菜已变软时，用水冲一下，挤干水分。

4.锅中放入香油和色拉油各1/2大匙，放入花椒粒小火爆香，捞弃花椒粒。

5.加入白菜，大火炒至白菜熟透，加入白糖和醋，一滚立即关火。

6.盛出，撒下姜丝和红辣椒丝拌匀，放凉后再食用。

.....

<<热门辣炒>>

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>