

<<温馨美味宴客菜>>

图书基本信息

书名：<<温馨美味宴客菜>>

13位ISBN编号：9787503832703

10位ISBN编号：7503832703

出版时间：2003-1

出版时间：中国林业出版社

作者：刘自华 编

页数：196

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>

<<温馨美味宴客菜>>

内容概要

绿色，为大自然所固有，反朴归真已成为新世纪人们崇尚的饮食观念，绿色蔬菜、绿色肉食、绿色肉食、绿色水产品、绿色粮食、绿色蛋奶以无公害、无污染，对人体健康有益，集美食美味营养健康于一体，更为人们所青睐。

<<温馨美味宴客菜>>

书籍目录

司厨小常识独蒜烧生鱼干烧大明虾碎椒炒芥兰蒜蓉木耳菜芦笋金元鲍蚝油金元鲍松仁烩鱼米蚝油烧赤贝季豆扒蟹柳豉椒烧平菇豉椒小平鱼沙茶小平鱼蚝油炒生菜刺身生鱼片大蒜烧甲鱼滋补炖甲鱼鱼香茄子煲晋阳驴肉煲陈皮焖驴肉芥菜白菜心土鸡炖香菇酸辣烧毛肚香炸小黄鱼尖椒炒切蟹酸辣鸡血旺红油姜汁鸡蒜蓉炒盖菜豉汁蒸带子鱼香明虾片尖椒爆螺片鱼香熘平菇尖椒熘鸽肚酸辣黄玉参菜心扒鱼肚蒜蓉炒丝瓜萝卜半汤鱼鱼香酥鱼片杞子熘鸡米金橘焖带鱼板栗红烧肉鱼香熘腐竹过江小龙虾尖椒熘羊肚虾仁炒蒜薹蟹柳油麦菜香菜爆百叶.....

<<温馨美味宴客菜>>

章节摘录

书摘 名厨心得米粉蒸南瓜 (3人份)制作此菜需要20分钟 南瓜, 又称老窝瓜, 色微黄有甘甜之味, 喜荤, 宜蒸烂, 否则口感不香; 米粉先用温水泡软, 否则极易吸收菜中水分, 且有硬心; 旺火猛蒸, 扒烂为佳。

用料 1. 南瓜750克, 虾仁150克, 米粉100克, 葱姜蒜共60克, 鲜嫩香菜50克。

2. 黄酒1汤匙, 四川郫县豆瓣酱1茶匙, 白糖1汤匙, 鸡精1茶匙, 精盐1茶匙, 胡椒粉1/2茶匙, 香油1汤匙。

制作 1. 南瓜削净表皮, 切滚刀块; 米粉泡软, 控干水分; 葱姜蒜剥净表皮, 切末; 香菜择净, 切末; 虾仁洗净。

2. 把南瓜、米粉、葱姜、黄酒、豆瓣酱、白糖、鸡精、精盐、胡椒粉和虾仁同放碗中, 浇入1汤匙烹调油, 拌匀, 分盛3只小碗中, 旺火蒸烂, 翻扣盘中, 揭去碗。

3. 把蒜末分撒在南瓜上, 取适量烹调油和香油同放锅中, 烧热, 浇入盘中, 撒入香菜即可。

特点 此菜以老南瓜为主要原料, 佐以虾仁、米粉合制而成; 色泽微红, 口感细嫩, 入口醇绵, 米粉扒糯, 咸鲜微辣回甜, 食之不腻, 为家庭宴客素菜少有之佳肴。

红枣桂圆鸡 (3人份)制作此菜需要90分钟名厨心得 土鸡, 即农养之柴鸡, 连骨带肉, 温火慢烧, 汤汁宜浓, 切勿呈。

“汤汤水水”样。

否则成“炖”坞矣。

切勿火大急煮, 否则汤汁易干。

用料 1. 带骨土鸡肉750克, 红枣 6只 卜去壳桂圆肉10只, 大蒜瓣20只, 葱姜共50克。

2. 黄酒1乃杯, 老糖1汤匙, 白糖1茶匙, 鸡精1茶匙, 精盐1茶匙, 胡椒粉1茶匙。制作 1. 鸡肉切块。

放入开水中烫透, 捞出, 再用清水漂洗干净; 红枣洗净; 大蒜剥净表皮; 葱姜剥净表皮; 切片。

2. 锅烧热, 放入烹调油适量, 葱蒜、鸡块、红枣、桂圆肉依次放入锅中, 煸炒出香味, 烹入黄酒、老抽, 待鸡块色红, 添入开水2杯, 放入白糖、糖、精、精盐、胡椒粉, 烧开, 小火烧烂, 汤汁收稠即可。

特点 此菜以带骨土鸡肉为主原料。

‘佐以红枣、桂圆合烧而成; 色泽红亮, 汁浓味厚, 肉质酥烂。

枣香桂圆香, 咸鲜味美, 食之不腻, 为家庭待客味浓味美之佳肴。

蚝油烧鱼肚 (3人份) 稠作此菜需要15分钟名厨心得 油发鱼肚, 市榜有售, 但应用开水氽透, 否则菜中有腥味, 喜荤, 汤汁宜厚, 稠喙宜裹, 切勿受煮时间过长, 否则易碎渣化。

用料 1. 鱼肚(油发)600克, 水发香菇10只, 葱姜蒜共60克。

2. 蚝油1汤匙, 白糖1茶匙, 鸡精1茶匙, 精盐1/2茶匙, 胡椒粉1/2茶匙, 水淀粉重汤匙。

制作 1. 鱼肚切大块香菇用温水洗净, 同放开水中煮透, 捞出, 挤干水分; 葱姜蒜剥净表皮, 切片。

2. 锅烧热, 放入烹调油适量, 葱姜蒜、蚝油同放锅中, 煸炒出香味, 烹入黄酒。

添入开水1/2杯, 放入鱼肚、香菇、白糖、鸡精、精盐、胡椒粉, 烧开; 勾入水淀粉, 烧稠即可。

特点 此菜以油发鱼肚为主要原料, 佐以蚝油烧制而成; 色泽红亮, 汁浓味厚, 口感细嫩, 咸鲜可口, 蚝香浓郁, 食之不腻, 为家庭待客味美少有之佳肴。

鱼香熘鸽肚 (3个份) 制作此菜需要20分钟名厨心得 鸽肚, 市场有售, 为保鲜品, 但应用开水煮透, 挤干水分, 否则口感不软嫩; 蛋糊宜厚, 温油炸热, 热油炸酥, 否则口感软绵。

蒜的用量宜多, 缺少蒜味、盘香味是不可能调好的。

用料 1. 净鸽肚300克, 鸡蛋2只, 玉米粉75克, 四川泡辣椒末)1茶匙, 葱姜蒜共60克。

2. 黄酒1汤匙, 老抽1茶匙, 白糖1汤匙, 醋1汤匙, 鸡精1/2茶匙, 精盐1/2茶匙, 胡椒粉1/2茶匙, 水淀粉1汤匙。

制作 1. 鸽肚适当切块, 放入开水中煮透, 捞出, 控干水分; 鸡蛋打散和玉米粉同放碗中, 调成蛋糊; 鸽肚放入, 拌匀。

<<温馨美味宴客菜>>

2. 葱姜蒜剥净表皮，切末，再把黄酒、老抽、白糖、醋、鸡精、精盐、胡椒粉和水淀粉、少许清水司放碗中，对汁调匀。

3. 锅中放入烹调油300克左右，，温热，鸽肚依次下锅，炸热，捞出；油二次烧热：鸽肚再次下锅，炸至口感酥脆，捞出。

4. 余油倒出，留适量，姜蒜、泡辣椒同放锅中，煽炒出香味，烹入对好的汁，炒热，放入鸽肚、葱末，炒匀即可。

特点.....

<<温馨美味宴客菜>>

媒体关注与评论

书评绿色，为大自然所固有，反朴归真已成为新世纪人们崇尚的饮食观念，绿色蔬菜、绿色肉食、绿色肉食、绿色水产品、绿色粮食、绿色蛋奶以无公害、无污染，对人体健康有益，集美食美味营养健康于一体，更为人们所青睐。

<<温馨美味宴客菜>>

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>