第一图书网, tushu007.com

<<家庭炒腊味>>

图书基本信息

书名：<<家庭炒腊味>>

13位ISBN编号：9787503836848

10位ISBN编号：7503836849

出版时间：2004-1

出版时间：中国林业出版社

作者：刘自华

页数：187

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

第一图书网, tushu007.com

前言

腊味，又称腊肉，在我国有着悠久的历史，是祖国传统的美味食品。
而今，人们更多的是留意和热衷于那些鲜活的食品，腊味却在不知不觉中被人淡忘了。
其实从某种角度来讲，像腊味这样的再加工食品，无论是从营养物质的含量，还是从口味口感，与“鲜”时相比，都相差无几，有时还会更醇香味美。

据说腊味制品起源于我国南方的农村，那时交通不便，有些家禽家畜宰杀以后很难出去交易，但又食用不完，人们就把剩余的肉腌制后挂于通风之处，边风干边食用。
随着社会的进　　步，人们对于饮食的要求越来越高，也越来越讲究，懂得在咸味的基础上添加八角、桂皮、花椒、辣椒等调味品，腊味的品种得到了极大的丰富，除去猪肉、鸡肉、鸭肉、乳猪等以外，五脏、头、蹄等也被制作成腊味食品了。

由于产地、风俗、习惯的不同，腊味也逐渐形成了不同的风味风格。
我国的腊味制品虽然都产自南方，但是由于各自形成的特点，又有了广东腊味、四川腊味、湖南腊味之分。

广东腊味以色泽金黄，刀口整齐，不带碎骨，味道浓，鲜味醇，腊味香为特点。

四川腊味以表皮金黄，肉质鲜红，咸度适中，有浓郁的腊香味，没有哈喇味，纤维坚实为特点。

湖南腊味又称三湘腊味，是以皮色红黄，肉色橙红，咸淡适口，熏香浓郁为特点。

这里需要说明的是，由于湘蜀两地人民十分钟情于辣味，所以在某些腊味制品的口味中又添加了辣味原料，极大地丰富了腊味制品的口味和可食性。

这里介绍的，是以市场买得到、买得起，又适合我们家庭制作的腊味原料为基础的食谱，语言通俗，层次分明，风味突出，实用性强。
若感兴趣，不妨试试，此书就是您的好帮手。

编者　　2003年11月

第一图书网, tushu007.com

内容概要

《名厨打理绿色厨房：家庭炒腊味》介绍适合家庭制作的腊味原料为基础的食谱；书中包括文章：腊味菜肴的制作，凉瓜炒腊味、盖菜炒腊味、腊味荷兰豆等184例菜式。

第一图书网, tushu007.com

<<家庭炒腊味>>

书籍目录

前言腊味菜肴的制作凉瓜炒腊味盖菜炒腊味腊味荷兰豆腊味炒尖椒腊味炝菜椒腊味炒香韭腊味炒韭薹腊味炒蒜薹腊味炒葫芦腊味烩鲍片腊肉炒芽豆腊味炒甜豆腊味炒芦笋腊味炒芥蓝腊肉炒菜头腊味紫菜薹椒腊炝季豆腊味炒冬笋腊肉烧芽豆椒腊炝芽豆腊肉炒滑菇腊肉烧平菇腊肉烧青笋盐煎炒腊肉腊肉炒香菇腊肉炒葫芦腊肉烧豆腐腊肉油豆腐腊肉冻豆腐腊肉炒香干腊肉干豆腐腊肉炝豆丝……

第一图书网, tushu007.com

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