

<<经典粤菜>>

图书基本信息

书名：<<经典粤菜>>

13位ISBN编号：9787504848444

10位ISBN编号：7504848441

出版时间：1970-1

出版时间：农村读物出版社

作者：朱太治

页数：47

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>

<<经典粤菜>>

内容概要

粤菜是中国著名八大菜系之一，由广州菜、潮州菜、东江菜融会而成，素来以精湛的烹饪技艺、独特的风味饮誉中外。

《经典粤菜》为您介绍49款经典粤菜，鲜香的味觉享受，精美的视觉盛宴，教您在家中轻松制作，完美感觉粤菜的鲜嫩美色！

<<经典粤菜>>

书籍目录

东江瓢豆腐盐焗鸡果仁百合玻璃白菜豆浆鱼片红扒鱼肚白斩鸡咕嚕牛肉大良炒鲜奶白云猪手佛手排骨
蚝油嫩豆腐果汁煎肉脯蒜仔瑶柱豆苗鲜菇虾丸汤翡翠海鲜盏荷包鲤鱼腊肉茭白笋枸杞菊花煲排骨叉烧
肉芙蓉煎滑蛋 凉冻金钟鸡 炒芙蓉蟹 游龙戏凤煲 香芋扣肉 蚝皇凤爪花香冬瓜盅乳酪蒸虾仁麒麟鲈
鱼素烧豆腐椒盐虾柠檬蒸鲩鱼冬笋猪肚海参羹冬瓜糯米煲鸭越秀鸡红酒牛肉丝客家酿豆腐干烧冬笋鲍
汁双脆锅仔肥肠西梅牛肉焖薯仔锦绣鱼球香橙煎鳕鱼竹笙鸳鸯卷椰盅海皇白灼响螺片沙嗲酱芥兰菠菜
鸡煲铁板浇汁鱼

<<经典粤菜>>

章节摘录

书摘东江瓢豆腐 原料：猪肉300克，鱼肉200克，豆腐600克，浸皮海米50克，左口鱼末10克，清汤750毫升，花生油、葱花、鸡精、盐、酱油、胡椒粉、湿淀粉、干淀粉、清水各适量。

做法： 1 将豆腐切成长5厘米、宽4厘米、高2.5厘米的小块，猪肉、鱼肉分别剁成粒，海米切成细粒。
2 把猪肉、鱼肉放在盆内，加盐、鸡精拌至有胶，再放入海米、清水、干淀粉、葱花、左口鱼末5克，搅匀成肉馅，在每块豆腐中间挖1个小洞，分别瓢入肉馅。

3 炒锅加油，以中火烧热，把瓢豆腐逐块放入，煎至两面呈金黄色，取出放入砂锅内，加入清汤、盐、鸡精，以中火焖2分钟至熟，下酱油调色，用湿淀粉勾芡，撒上葱花、左口鱼末、胡椒粉即成。

菜品特点： 此菜原锅上桌，香浓软滑，为东江地区名菜。

P4

<<经典粤菜>>

编辑推荐

粤菜是中国著名八大菜系之一，由广州菜、潮州菜、东江菜融会而成，素来以精湛的烹饪技艺、独特的风味饮誉中外。

本书为你介绍了49款经典粤菜，鲜香的味觉享受，精美的视觉盛宴，教您在家中轻松制作，完美感觉粤菜的鲜嫩美色！

<<经典粤菜>>

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>