

<<经典上海菜>>

图书基本信息

书名：<<经典上海菜>>

13位ISBN编号：9787504848451

10位ISBN编号：750484845X

出版时间：2006-3

出版时间：农村读物出版社

作者：骆贤文

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>

<<经典上海菜>>

内容概要

一段《花样年华》，王家卫藉着上海菜，在片中不露声色地玩转旧上海风情，勾起了许多人的无限情怀；一篇《倾城之恋》，透过白流苏和范柳原到香港吃上海菜的寥寥几笔，我们看到了张爱玲对上海菜的情有独钟。

《经典上海菜》为你呈现50道经典上海菜，鲜靓咸甜，舒爽开胃，品味上海菜的柔情蜜意！

<<经典上海菜>>

书籍目录

腐乳虾黑胡椒牛柳芝麻里脊三鲜豆腐盒金银扣三丝葱油蒸大黄鱼八宝辣酱沪江排骨蟹粉豆腐三鲜溜鱼片怪味鸭掌蛤蜊氽鲫鱼鹅肝酱焗肥菇油爆虾咸水鸭清蒸大闸蟹冰糖元蹄雪菜炒冬笋蟹粉响铃八宝鸭雪菜白鲳砂锅鱼头上海醉蟹美味糟鸡水发鱼丝糟香螺荠菜鸡片玉兔大乌参红烧烤麸天下第一鲜蟹粉狮子头蒜泥白肉香酥鱼排凉拌海蜇头金丝牛肉球上汤冬菜青瓜油酱毛蟹水晶虾仁冬瓜球红烧油面筋南瓜蒸咸肉翡翠米汤鱼黑米蒸毛蟹中华第一鳝梅菜大虾算珠飘香骨南乳稻香肉多味腰花本帮糖醋小排泡椒猪尾

<<经典上海菜>>

章节摘录

书摘三鲜豆腐盒 原料：老豆腐300克，泡发海参2只，虾仁、泡发香菇各50克，盐、老抽、料酒、蚝油、湿淀粉、色拉油各适量。

做法：1 将豆腐切成5厘米厚的大片，用心型模具扣成几大块。

2 锅中加油烧热，放入豆腐煎至金黄色，捞出沥油，从横面截成两半，挖空其中一半的豆腐瓢，即成豆腐盒；再将海参、虾仁、香菇均切成丁，放入沸水中焯烫，捞出沥干。

3 锅中烹入料酒，倒入海参、虾仁、香菇翻炒，用湿淀粉勾芡，分成小份倒入豆腐盒中，放入笼中蒸透，再将老抽、蚝油调成味汁，淋在豆腐盒上即成。

菜品特点：味美纯香，营养丰富。

烹饪秘诀：炸豆腐盒油温控制在五成热。

P7

<<经典上海菜>>

编辑推荐

一段《花样年华》，王家卫藉着上海菜，在片中不露声色地玩转旧上海风情，勾起了许多人的无限情怀；一篇《倾城之恋》，透过白流苏和范柳原到香港吃上海菜的寥寥几笔，我们看到了张爱玲对上海菜的情有独钟。

本书为你呈现50道经典上海菜，鲜靓咸甜，舒爽开胃，品味上海菜的柔情蜜意！

<<经典上海菜>>

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>