

<<38种时髦味碟的妙用>>

图书基本信息

书名：<<38种时髦味碟的妙用>>

13位ISBN编号：9787504851154

10位ISBN编号：7504851159

出版时间：2009-1

出版时间：牛国平、牛翔、朱国平 农村读物出版社 (2009-01出版)

作者：牛国平，牛翔，朱国平 著

页数：171

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>

<<38种时髦味碟的妙用>>

内容概要

《38种时髦味碟的妙用》介绍的每一个味碟，都附有7款菜肴实例，除详细介绍其操作方法外，还有操作关键，告诉你怎么做、怎么做才好。

利用多种味碟来营造多种风味的散工，不仅能体现操作者熟练手法，还能满足食客对菜肴多种口味的需求。

在中国的菜点中，有一部分如炸、烤、蒸、白煮等法制作的菜点上桌时，要跟配味碟作补充调味，才能使成菜味道鲜美。

为此，作者整理出了在实际操作中调配的特受食客欢迎的38种味碟。

这些味碟还可作为复制调味料，运用炒、烧等法烹制菜品的调味使用，既可缩短烹调时间，又能保持某一菜品的口味特点始终如一。

<<38种时髦味碟的妙用>>

书籍目录

一、复合酱?菜肴制作1. 芒果酱芒果酱的调制菜肴实例香煎明虾(2)豆香牛肉丁(3)桃仁鸭块(4)软炸花肉(2)干炸柿子丸(3)薯泥酿红柿(3)烤芒果牛肉串(4)2. 香辣牛肉酱香辣牛肉酱的调制菜肴实例莴笋蘸酱(6)芥菜藕夹(7)瞻皮羊宝(9)牛肉酱蒸鱼片(6)玉米虾饼(8)牛肉酱爆章鱼(7)粉蒸牛肉酱豆角(8)3. 金香肉松酱金香肉松酱的调制菜肴实例酥炸绿豆芽(10)美味素大肠(11)生吃小黄瓜(11)肉松酱蒸北瓜(11)蛋煎文蛤(13)肉松酱拌干丝(12)金香肉松豆腐(12)4. 秘制麻辣酱秘制麻辣酱的调制菜肴实例烤麻辣鳗(14)纸包麻辣鸡(16)麻辣鲜鱿(17)芥蓝螺片(15)肉馅豆腐丸(16)麻辣蕨根粉(15)麻辣滑鸡(17)5. 甜辣酱甜辣酱的调制菜肴实例情果饼(18)百花酿油条(20)甜辣酱鱿丝(21)甜辣土豆饼(19)甜辣寸骨(20)麻香脆鸭球(19)甜辣酱拌兔(21)6. 番茄辣酱番茄辣酱的调制菜肴实例煎烤牛肉(22)滑余敲虾(24)海鲜丸子(25)香茅草烤鱼(23)玉米鲜贝(24)香煎肉馅吐司(23)香烤肉饼(25)7. 果味虾酱果味虾酱的调制菜肴实例烤三丝鱼卷(27)果味虾酱藕圆(28)果虾酱南瓜(30)吉列洋葱圈(27)果味豆腐球(29)果味虾酱苳蓝(28)果虾酱素小排(29)8. 醇鲜虾肉酱醇鲜虾肉酱的调制菜肴实例: 菜叶卷芦笋(31)剥皮椒蘸酱(32)炒鲍菇馒头(34)翡翠面筋(31)蛋煎苹果夹(33)松花豆腐饼(32)虾肉酱酥豆角(33)9. 虾膏蒜辣酱虾膏蒜辣酱的调制菜肴实例草菇炒掌中宝(35)虾膏蒜辣腐竹(37)乳酪鸡脯卷(38)红酒烤羊排(36)虾辣酱炒软骨(37)爆炒鲜鱼肚(36)脆皮九肚鱼(38)10. 葱香虾松酱葱香虾松酱的调制菜肴实例黑牡丹(39)平菇肚丝(41)虾松酱蒸豆腐(42)酥炸豆角(40)芽菜泥鳅(41)蛋黄糯米酿鱿鱼(40)虾松酱煎肉(42)11. 鸡肉辣酱鸡肉辣酱的调制菜肴实例鸡肉辣酱银丝(44)香炸鱼子(45)烤酿馅青椒(47)鸡肉辣酱蒸鱼头(44)炆小银鱼(46)涮菌肚串(45)香酥墨鱼排(46)12. 冰梅茄酱冰梅茄酱的调制菜肴实例冰梅酱仔排(48)珍珠鱼排(49)冰梅烤鸭(51)冰梅洋葱(49)冰梅仙人掌(50)冰梅猴头(49)冰梅玉子豆腐(50)13. 酒香酱酒香酱的调制菜肴实例烤土豆鸡翅(52)薯香炭烤肉(54)酒香酱煎牛柳(55)蛋煎鳕鱼(53)馒头肉丸子(54)番茄沙拉(53)酒香酱蒸丝瓜(55)14. 豆香辣酱豆香辣酱的调制菜肴实例烤兔腿(56)年糕炒螃蟹(58)碧龙穿凤翼(59)八宝牛肉粒(57)烤带鱼(58)香辣脆草莓(57)莲白腊肉卷(59)15. 豉辣肉酱豉辣肉酱的调制菜肴实例银芽花生米(61)豉辣酱蒸鲈鱼(62)辣肉酱烧蹄筋(64)萝卜煮河虾(61)辣酱基围虾(63)豉辣肉酱带鱼(62)凤尾莴笋(63)16. 红油面酱二、鲜味汁·菜肴制作三、油香飘飘·菜肴制作四、复合味粉·菜肴制作附录

<<38种时髦味碟的妙用>>

章节摘录

冰梅酱仔排材料：猪肋排500克，干淀粉10克，熟芝麻少许。

调料：白酒15克，精盐适量，白糖、酱油各少许，冰梅茄酱、色拉油各适量。

做法：（1）排骨顺骨缝划开，斩成5厘米长的小段，用清水泡约半小时，冲洗干净，沥尽水分，纳盆，加白酒、精盐、白糖拌匀，再加酱油和干淀粉拌匀腌约15分钟。

（2）锅内放色拉油烧至五成热时，下入排骨段炸至熟透，滗去余油，调入冰梅茄酱炒匀，出锅装盘，撒上熟芝麻即成。

特点：外焦内嫩，酸甜适口。

提示：一定要选用不带脊骨的仔排骨；用清水浸泡，以增加嫩度；腌渍时加酱油忌多，否则经油炸后色泽发黑。

炸制时要用低油温炸熟，再用热油复炸至表面略焦。

这样口感才佳。

冰梅洋葱村料：洋葱400克，柴鱼片5克。

调料：精盐少许，冰梅茄酱适量。

做法：把洋葱剥去外皮，横着切成细丝，放在加有精盐的冰水中浸泡10分钟，捞出来沥干水分，与冰梅茄酱拌匀装盘，撒上弄碎的柴鱼片，即成。

特点：水脆，生津，酸甜。

提示：选用新鲜、质硬的洋葱：横着切丝较顺着切丝的口感好。

洋葱泡冰水，不仅去除其辣味，而且吃口更水脆。

冰格猴头村料：清水猴头1瓶，鸡蛋1个，干淀粉、面粉各25克。

调料：精盐少许，冰梅茄酱、色拉油各适量。

做法：（1）将猴头从瓶中取出，放在笊篱上让其自然控尽水分，改刀成厚片；鸡蛋磕入碗内，放入干淀粉、面粉、精盐和适量水调匀成糊。

（2）净锅上火，注色拉油烧至六成热时，先将猴头片两面拍上一薄层面粉，再挂匀蛋糊下油锅中炸至酥脆，倒出沥油。

（3）锅随余油复上火位，下冰梅茄酱和炸好的猴头，颠翻均匀，出锅装盘。

特点：外焦内嫩，色艳酸甜。

提示：猴头应先用清水漂净防腐剂，再自然沥尽水分，切不可挤压。

猴头拍粉、挂糊用力要轻慢，以免弄碎，不便操作。

<<38种时髦味碟的妙用>>

编辑推荐

《38种时髦味碟的妙用》由农村读物出版社出版。

<<38种时髦味碟的妙用>>

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>