

<<爱吃排骨>>

图书基本信息

书名：<<爱吃排骨>>

13位ISBN编号：9787506428040

10位ISBN编号：7506428040

出版时间：2004-1

出版时间：中国纺织出版社

作者：梁琼白

页数：83

字数：80000

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>

<<爱吃排骨>>

内容概要

小排是指猪腹腔靠近肚膈部分的排骨，它的上边是肋排和子排。小排的肉层比较厚，并带有白色软骨。

子排是指腹腔连接背脊的部分，它的下方是五花肉，片下的排骨长达30厘米，呈三角形斜片状。

大排是里脊肉和背脊骨连接的部位，又称为肉排，多用于油炸，以肉片为主，但是带着排骨，除了增加分量让肉片面积显得更大外，油炸的时候也会增加大骨特有的香气，这也是炸肉排的特色。

肋排是胸腔的片状排骨，肉层比较薄，肉质比较瘦，口感比较嫩，但是因为有一侧连接背脊，所以骨头比较粗。

尾档骨是背脊衔接尾部的骨头，质地比较粗，肉层很薄，但是没有油脂，价格便宜，是炖汤的理想部位。

腔骨是指猪的背脊骨，肉层和骨头各占一半，肉质嫩而不油腻，但是由于形状不整齐，即使剁小块也不适合做菜，所以多用于做汤。

<<爱吃排骨>>

书籍目录

排骨的种类与口感如何选购排骨如何保存排骨蒸 豉汁排骨 腐乳排骨 梅酱排骨 苦瓜扣排骨 鲜菇蒸排骨 荷叶排骨炸 盐酥排骨 糖醋排骨 椒盐排骨 香炸排骨 生炒豉椒骨 京都排骨烤 照烧猪肋排 烤羊排 蜜汁叉烧骨 蒜蓉排骨 焗烤牛小排 乡村烤小排煎 香煎牛小排 铁板牛小排 黑椒牛排 沙茶牛排 葡汁小羊排烧 糟爆排骨 洋葱猪排 红葱排骨 无锡排骨 红米排骨 咖喱排骨 鱼干（火靠）排骨 葱烧大排 红酒牛小排 葱串排骨 酒醉排骨 鱼香小排骨炖 番茄排骨汤 银萝排骨汤 山药排骨汤 蔬菜排骨汤 排骨酥汤 双黄排骨汤 莲藕排骨汤 南洋肉骨茶

<<爱吃排骨>>

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>