

<<港粤点心>>

图书基本信息

书名：<<港粤点心>>

13位ISBN编号：9787506431989

10位ISBN编号：750643198X

出版时间：2005-1-1

出版时间：中国纺织出版社

作者：徐丽莲,姚嘉雄

页数：83

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>

<<港粤点心>>

内容概要

广式腊肠粽 材料：长糯米600克，腊肠6根，叉烧酱2大匙，粽叶22片，棉绳11条 做法

1 长糯米洗净，浸泡一晚，捞出沥干，放入锅中加2.5杯水，铺上腊肠，外锅加1.5杯水，待开关跳起，略焖一下。

取出腊肠，对半切开，糯米饭中加入叉烧酱搅拌均匀成腊味饭。

2 粽叶洗净，沥干，两张交叠在一起，将粽叶头尾两边交叠在一起，以虎口托住中间做成杯状。

3 填入适量腊味饭，加入1份腊肠，再铺上一层腊味饭包成长型，用棉绳扎紧，放入蒸锅蒸30分钟，打开粽叶，取出糯米粽，切小段，即可盛出。

<<港粤点心>>

书籍目录

材料介绍面皮DIY港粤咸点 腊味萝卜糕 牛肉烧卖 咸马蹄糕 三层豆腐饺 港式腊味糯米肠 京酱炸宝
嫩叶三鲜盒 芋味糯米脆皮鸡 广式葱油饼 鲑鱼脆酥 广式腊肠粽 叉烧酥 蚕茧芋泥饺 牛肉肠粉 翡翠鲜
虾饺 雪菜肉末汤饺 鸡冠饺 鸡肉白菜饺 炸花素饺 锅贴双饺 豆苗蟹味饺 鸡蓉火腿烧卖 咸水饺港粤甜
点 紫米元宵枣泥球 桂花芋泥卷 凤凰球 奶油椰子塔 抹茶红豆糕 椰汁豌豆糕 米浆花生布丁糕 擂茶糕
薯皮葵子球 藕粉水晶饼 西米芒果冻糕港粤春卷港粤甜汤

<<港粤点心>>

章节摘录

插图

<<港粤点心>>

编辑推荐

广式腊肠粽/材料：长糯米600克，腊肠6根，叉烧酱2大匙，粽叶22片，棉绳11条做法

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>