

<<梁琼白的私房菜>>

图书基本信息

书名：<<梁琼白的私房菜>>

13位ISBN编号：9787506438704

10位ISBN编号：7506438704

出版时间：2006-6

出版时间：中国纺织出版社

作者：梁琼白

页数：96

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>

<<梁琼白的私房菜>>

内容概要

这本《梁琼白的私房菜》中介绍了许多各具风味的私房菜肴，以及这些私房菜肴的原材料及制作技巧，并配以精美的实物照片。

本书内容丰富，图文并茂，印刷精美，具有较强的实用性。

<<梁琼白的私房菜>>

作者简介

梁琼白，广西容县人。
从事烹饪教学及写作25年。

历任Experience：台湾台视、中视、华视烹饪节目主持人；台湾汉声电台、中广公司烹饪主讲；民生报、中国时报、中华日报、自由时报；专栏主笔。

著作Books：《花小钱过生活》、《懒人菜》、《两人伙食》、《面条儿》、

<<梁琼白的私房菜>>

书籍目录

小菜类 1 味噌酱菜 2 蛋黄瓜仔肉 3 炒香干 4 椒麻牛肚 5 孜然牛肉 6 腐乳杏鲍菇 7 老醋花生
8 红油口条 9 香麻鱼干 10 针菇拌干丝 11 怪味鸡丁 12 干煸牛肉丝 13 烟熏花枝 14 镶翠椒
15 辣炒皮蛋 16 红油片兰 17 红油茄段 18 辣油花瓜卷 19 小黄瓜拌鸡柳 20 辣炒小虾 21 蒜苗
腌片 22 麻辣耳丝 23 口水鸡 24 五味鲜鱿 25 广东泡菜家常菜类 26 沙茶牛柳 27 糖醋排骨 28
苦瓜肥肠 29 起司焗虾锅 30 沙茶炒花枝 31 XO酱炒空心菜 32 粉皮肉丝 33 山药牛柳 34 鱼头烧
豆腐 35 回锅牛肉 36 芹香炒火腩 37 麻婆豆腐 38 面筋圈烧肉 39 鱼香小排骨 40 醉香牛腱 41
文昌鸡腿 42 酱瓜蒸肚裆 43 红油透抽 44 客家小炒 45 家常焖肉 46 金钩鱿鱼丝 47 小红椒炒腊
肉 48 豉椒炒小管 49 炒双鱿 50 东安鸡块 51 家常肠旺宴客菜类 52 XO酱炒虾仁 53 香辣蟹 54
番茄牛腩 55 红白萝卜烧牛腩 56 剁椒鱼头 57 京都排骨 58 葱串排骨 59 红酒牛小排 60 烤羊小
排 61 乡村烤小排 62 蚝皇蒸石斑 63 梅菜扣肉 64 树子蒜蓉虾 65 清炖狮子头 66 白玉兰花虾
67 墨鱼大爆 68 蒸黄鱼 69 葱油鱼片 70 蚝油蒸九孔 71 鱼香牛腩 72 干烧鱼头 73 红烩牛筋
74 芋头排骨煲 75 椒麻鸡 76 铁板牛小排素菜类

<<梁琼白的私房菜>>

章节摘录

椒麻牛肚 材料Ingredients 牛肚1块(约1200克),葱2根,姜4片,八角3粒,花椒粒2大匙,葱花少许 调味料Seasonings (1)料酒1大匙,清水10杯 (2)酱油2大匙,葱蒜末1茶匙,糖1茶匙,醋1茶匙,麻油1茶匙,辣椒油半茶匙 (3)卤汤适量 做法Methods 1花椒粒用干锅炒香,盛出碾碎,过筛成花椒粉,备用。

2牛肚洗净,加入葱、姜、八角和调味料(1),用高压锅煮50分钟,然后捞出放入调味料(3)卤八味,放凉后切片,排入盘内。

3将调味料(2)调匀,淋在牛肚上,最后撒花椒粉和葱花,食用时拌匀即可。

TIPS 1牛肚不容易煮烂,用高压锅煮比较节省时间,也可以买现成卤好的牛肚,但是一定要片得薄才入味。

2卤汤指的是专门做卤菜的老卤,先用色拉油爆香葱姜蒜,然后加入料酒、酱油、冰糖、高汤和五香包煮开,反复卤各种肉类,让汤汁越卤越香,即可成为老卤。

<<梁琼白的私房菜>>

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>