

<<名菜家做猪肉>>

图书基本信息

书名：<<名菜家做猪肉>>

13位ISBN编号：9787506467698

10位ISBN编号：7506467690

出版时间：2011-1

出版时间：中国纺织

作者：犀文资讯

页数：127

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>

<<名菜家做猪肉>>

内容概要

《名菜家做——猪肉》围绕“家做”这一核心点，从八大菜系中精心筛选出了113款以猪肉为主原料的名菜式，从有“正气菜”之称的梅菜扣肉、深受爱美之人追捧的姜醋猪蹄、福州首席名菜之佛跳墙，到家喻户晓的东坡肉、毛家红烧肉、回锅肉、九转大肠、锅塌肉片……一一向您展示了各个菜系的菜品特色以及制作精髓。

让您在家也能做大厨、烧名菜；让您足不出户也能领略中国各地饮食风情。

本书采用精美图片配以详尽文字的版式，从主料、辅料、菜肴特点、制作方法、营养分析、小贴士这几方面向您一一讲解每款菜品的形成。

整书风格雅致大气、内容通俗易懂，实用性极强。

<<名菜家做猪肉>>

书籍目录

如何根据烹调需要选购猪肉粤菜 板栗烧排骨 梅子蒸排骨 糖醋排骨 腐乳排骨 可乐排骨 南乳梨汁香焗骨 姜醋猪蹄 花生猪蹄 白切猪蹄 苦瓜腱肉 木瓜煮肉丸 菠萝咕咾肉 枸杞滑溜肉片 梅菜扣肉 叉烧香菇烧肉 脆皮猪大肠 三色蒸花肉 卤猪蹄 黄精瘦肉汤 圆肉核桃瘦肉汤 番茄猪肝瘦肉汤 红豆枸杞猪肝汤 排骨冬瓜汤 天麻炖猪脑 淮山牛奶炖瘦肉 黄瓜炒猪肝 煎猪肝 千层猪耳 白云猪蹄 黑椒猪蹄闽菜 霸王全肘片 佛跳墙 肉末烧茄子 荔枝肉 麻酱腰片 红烧猪蹄 香芋烧花肉 烧蒸扣肉 猪瘦肉蛋枣汤 五味人参猪脑汤浙菜 青蒜炒腊肉 东坡肉 南乳肉 百叶结红烧肉 茶树菇烧肉 豉椒蒸腊肉 滑溜里脊 荷叶猪肉饼 杞子汁烩肉排 火踵蹄髈湘菜 剁椒炒猪心 尖椒肚片 凤眼猪肝 香爆肥肠 酱汁肘子 豉汁蒸排骨 臭豆腐烧排骨 腊味合蒸 珍宝干张肉 鳝段焖肉 毛家红烧肉 扒五花肉 枸杞叶猪肝汤 冻肉是否真的没新鲜猪肉好？

徽菜 红烧排骨 薯香陈皮排骨 蒜子焖猪尾 红烧猪舌 卷筒粉蒸肉 番茄酿肉 红枣白玉猪小肚汤苏菜 无锡排骨 啤酒酱排骨 腐皮肉卷 栗子烧肉 海带烧肉 红烧狮子头 荷叶粉蒸肉 水晶猪皮冻 清烹里脊 南瓜蒸肉川菜 爆炒猪肝 凉拌腰肝 干炸腰花 香炒麻辣猪耳 香辣猪尾 辣炒脆肚 水煮血旺 水煮肉片 茭白炒肉片 宫保肉丁 蚂蚁上树 椒盐里脊 太极肉丝 青椒肉丝 水浒肉 粉蒸排骨藕 蒜泥白肉 回锅肉 东坡肘子 肚丝汤鲁菜 九转大肠 爆炒腰花 蒜爆猪心 豉香蒜苗猪耳 木耳炒肚片 陈皮炒猪肝 猪肉炖粉条 葱爆肉 锅塌肉片 紫桂焖大排 番茄酱苦瓜烧排骨 柠汁茶香排骨

<<名菜家做猪肉>>

章节摘录

插图：许多家庭主妇们在买猪肉的时候，越来越重视不同部位的肉在营养和口感上的差别了。对于猪肉的质量也会精挑细选，猪肉的种类繁多，让我们难以一时分清，在这里做一个简单的介绍，可以帮助大家了解猪肉到底应该怎么挑选。

按烹调的要求，猪肉除去头、蹄（爪）、尾外，一般分为以下14个部位：1血脖即耳至肩胛骨前颈肉，呈条形，肥瘦相同，韧性强。

适于做香酥肉、叉烧肉、肉馅等。

2鹰嘴是位于血脖后、前腿骨上部的一块方形肉。

肉质细嫩，前半部适于做酥肉，切肉丝、肉片，后半部适于做樱桃肉、过油肉、炸肉段、熘炒菜等。

3.哈利巴位于前腿扇形骨上的肉（包着扇形骨），质老筋多。

适于焖、炖、酱、红烧等。

4.里脊又称小里脊。

位于腰子到分水骨之间的一长条肉，一头稍细，肉色发红。

这块肉是猪瘦肉中最嫩的一块，适于熘、炒、炸等。

5.通脊又称外脊。

位于脊椎骨外，是与脊椎骨平行的一长条肉。

肉色发白，肉质细嫩。

适于滑熘、软炸及制蓉泥等。

6.底板肉后腿骨下部，紧贴臀部肉皮的一块长方形肉，一端厚，一端薄，肉质较老。

适于做锅爆肉、清酱肉和切肉丝等。

7三岔位于胯骨与椎骨之间的一块三角形肉，肉质比较嫩。

适于做熘、炒菜及切肉丝、肉片等。

<<名菜家做猪肉>>

编辑推荐

《名菜家做猪肉》是名菜家做系列。

<<名菜家做猪肉>>

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>