

<<炸串制作精选>>

图书基本信息

书名：<<炸串制作精选>>

13位ISBN编号：9787508275260

10位ISBN编号：7508275268

出版时间：2012-7

出版时间：金盾出版社

作者：董国成 编

页数：74

字数：45000

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>

<<炸串制作精选>>

内容概要

《炸串制作精选》是一本专门介绍炸串制作的菜谱书。

吴杰和吴昊天主编的《炸串制作精选》分为青菜类、豆制品类、肉类、海鲜类四个部分共计200种炸串，并详细地介绍了每种炸串的制作过程、调料的配制方法、制作要点，使您在家中做出更好吃、更放心的小串串。

本书图片精美，内容丰富，简单易学，非常适合广大家庭阅读使用。

<<炸串制作精选>>

作者简介

董国:

高级烹饪师，现任青岛风色丽人美食文化管理工作室行政总监、执行主编。

从事餐饮业十余年，曾在辽宁大连和山东青岛、龙口等地星级酒店和知名企业，担任厨师长、厨艺总监、行政总厨等职，对菜品创新及中式火锅颇有研究。

先后编著出版了《特色创新菜》、《新编家常小炒》、《新编家常凉拌》、《新编家常汤煲》、《新编过瘾川菜》等美食类图书，并在《中国大厨》杂志发表文章多篇。

<<炸串制作精选>>

书籍目录

一、青菜蛋而类串串

- 01 鲜蘑串
 - 辣椒串
- 02 韭菜串
 - 茼蒿串
 - 茄子串
- 03 香菇串
 - 包心菜串
 - 白菜叶串
- 04 油菜串
 - 芹菜串
 - 土豆串
- 05 金针菇串
 - 杏鲍菇串
 - 红薯串
- 06 黑木耳串
 - 莲藕串
- 07 胡萝卜串
 - 板栗串
 - 南瓜串
- 08 香辣南瓜串
 - 山药串
 - 白菜木耳串
- 09 菜花炸串
 - 西兰花炸串
 - 双花炸串
- 10 红黑串
 - 多味时蔬串
 - 鹌鹑蛋串
- 11 麻汁鹌鹑蛋串
 - 辣味四季豆串
 - 五香芸豆串
- 12 茭瓜串
 - 芋头串
 - 五味芋头串
- 13 酸甜辣味串
 - 瓜香茄子串
- 14 红薯尖椒串
 - 橘子柠檬串
 - 苹果甜味串
- 15 橘子苹果串
 - 原味香蕉串
 - 三样香蕉串
- 16 面筋串
 - 馒头串

<<炸串制作精选>>

- 17 馒头炼乳串
 - 玉米饼子串
 - 辣味饼子串
- 18 饼子鸽蛋青菜串
 - 鸽蛋豆腐青菜串
 - 群英聚会串
- 二、豆制品串串
- 19 五香素鸡串
 - 麻辣素鸡串
- 20 三色素鸡串
 - 素鸡红肠串
 - 豆腐泡串
- 21 豆腐泡鸽蛋串
 - 辣椒豆泡串
 - 干豆腐串
- 22 韭菜豆皮串
 - 豆腐结串
- 23 腐竹串
 - 黑木耳腐竹串
 - 酱味豆腐结串
- 24 豆腐辣子串
 - 两色豆腐串
 - 辣味豆腐结串
- 25 五香豆腐结串
 - 青菜豆腐串
- 26 豆油皮炸串
 - 胡萝卜豆油皮串
 - 豆腐干炸串
- 27 五香豆干串
 - 麻辣白干串
 - 孜然白干串
- 28 土豆五香干串
 - 甜酱大蒜串
 - 孜香带皮蒜串
- 三、肉类串串
- 29 鸡心串
 - 香辣鸡肝串
- 30 鸡冠串
 - 鸡胗串
 - 鸡脖串
- 31 鸡柳串
 - 鸡胸串
 - 鸡肉丸子串
- 32 鸡杂串
 - 鸭翅串
- 33 鸭头串
 - 鸭肝串

<<炸串制作精选>>

- 鸭胗串
- 34 鸭脯肉串
- 鸭肠串
- 莲藕鸭肠串
- 35 鸭杂串
- 兔肉串
- 三味兔肉串
- 36 猪肉串
- 原味排骨串
- 辣椒酱排骨串
- 37 排骨土豆串
- 大肠串
- 猪心串
- 38 猪肝串
- 猪肺串
- 39 猪肚串
- 猪脆骨串
- 猪杂串
- 40 猪肉丸子串
- 麻酱猪肉丸子串
- 猪肉丸子小山椒串
- 41 孜然牛肉串
- 五香牛肉串
- 麻辣牛柳串
- 42 牛板筋串
- 香辣牛板筋串
- 面酱牛板筋串
- 43 牛百叶串
- 辣味牛百叶串
- 原味牛肚串
- 44 麻辣牛肚串
- 牛心串
- 牛杂串
- 45 牛肉丸子串
- 青菜牛肉丸子串
- 五香羊肉串
- 46 芹菜羊肉串
- 辣味羊肉串
- 羊血串
- 47 韭菜羊血串
- 圆葱羊血串
- 羊肚串
- 48 羊心小串
- 麻辣羊心串
- 羊肠串
- 49 麻香羊杂串
- 羊杂辣椒串

<<炸串制作精选>>

- 50 辣味羊排串
 - 羊排山药串
 - 大枣羊排串
- 51 麻辣羊排串
 - 羊排饼子串
- 52 红肠串
 - 烤肠串
 - 红肠木耳串
- 四、海鲜串串
- 53 辣味海带结串
 - 酱香海带串
- 54 扇贝辣味串
 - 扇贝茭瓜串
- 55 麻辣扇贝串
 - 鲢鱼串
 - 香辣鱼片串
- 56 特色鲶鱼串
 - 鲶鱼茄子串
- 57 小鲫鱼串
 - 辣酱鲫鱼串
 - 鱿鱼花串
- 58 辣酱鱿鱼串
 - 五香鱿鱼串
- 59 翡翠鱿鱼串
 - 特色鱿鱼小串
- 60 比管鱼豆腐串
 - 小辣椒比管鱼串
- 61 海蛎子串
 - 腌炸海蛎子串
 - 黄花鱼串
- 62 腌炸黄花串
 - 椒盐黄花串
- 63 小干鱼串
 - 辣味干鱼串
 - 酱香干鱼串
- 64 鲜虾串
 - 脆皮鲜虾串
- 65 开背麻辣虾串
 - 五香小干鱼串
 - 麻辣小干鱼串
- 66 沙丁鱼串
 - 茄子沙丁鱼串
 - 海虹串
- 67 孜然海虹串
 - 麻辣海虹串
- 68 韭香海味串
 - 虾仁串

<<炸串制作精选>>

- 多味海鲜串
- 69 海鲜酿尖椒串
- 蟹柳炸串
- 面酱蟹柳串
- 70 五香蟹柳串
- 鱼肉卷串
- 71 蟹肉卷串
- 墨鱼丸子串
- 双味海鲜丸子串
- 72 青菜海味丸子串
- 三色丸子串
- 鱼羊鲜丸子串
- 73 姜汁香螺串
- 香辣螺肉串
- 花生酱香螺串
- 74 孜然带鱼串
- 辣酱带鱼串
- 腌炸鳕鱼串

<<炸串制作精选>>

章节摘录

版权页：插图：香菇串【原材料】香菇20朵，植物油150克（实耗不多），面粉，水各适量，芝麻酱20克，香醋8克，白糖3克，酱油5克，鸡精2克，香油6克，竹签适量。

【制作过程】将香菇洗净，去蒂，用竹签串起备用。

面粉放在盛器内，加入水调成糊，芝麻酱放在大碗内，调入香醋、白糖、酱油、鸡精、香油调制均匀待用。

净锅上火，倒入植物油烧热，把香菇放在面糊内拖匀，放在锅内炸熟，捞起控油，刷上芝麻酱即可。

【制作要点】香菇上面的水要控干净，面糊不要过薄，防止香菇鲜味流失，影响咸菜效果。

包心菜串【原材料】包心菜300克，色拉油200克（实耗不多），精盐8克，鸡粉4克，十三香10克，淀粉、水各适量，鸡蛋1个，竹签适量。

【制作过程】将包心菜洗净，切成大块，控水，用竹签串起备用。

把鸡蛋打入碗内，加入淀粉，调入精盐、鸡粉、十三香，搅匀成糊待用。

净锅上火，倒入色拉油烧热，将包心菜放在淀粉糊内拖匀，放在锅内炸熟，捞起控油，盛盘即可。

【制作要点】包心菜要选用较厚的那种，炸好味道才会更好，也可以根据个人口味刷入辣酱等味道更好。

白菜叶串【原材料】白菜叶200克，调和油175克（实耗不多），精盐5克，味精3克，辣椒酱12克，花椒面6克，辣椒油4克，面粉、水、竹签各适量。

【制作过程】将白菜叶洗净，撕成大块，用竹签串起备用。

面粉放在盆内，加入水调匀。

辣椒酱放在碗内，调入花椒面、精盐、味精、辣椒油调制均匀待用。

净锅上火，倒入调和油烧热，把白菜叶蘸匀面糊，下入油锅内炸熟，捞起控油，刷上调好的辣椒酱即可。

【制作要点】面糊不要过厚，能均匀地挂在白菜叶上即可。

<<炸串制作精选>>

编辑推荐

《炸串制作精选》编辑推荐：说起炸串，我们最熟悉不过了，在大街小巷随处可见。香喷喷的炸串再均匀地涂上小料，就是好吃。但是在小摊上难免会让我们担忧卫生、炸串所用的油等诸多问题，使我们望而却步。如果在家中我们能自己动手制作出既美味好吃又卫生清洁的炸串。那岂不是两全其美。为了满足读者朋友的需求。

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>