

<<肉类圣经>>

图书基本信息

书名：<<肉类圣经>>

13位ISBN编号：9787535648365

10位ISBN编号：7535648363

出版时间：2011-12

出版时间：湖南美术

作者：陈志田

页数：320

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>

<<肉类圣经>>

内容概要

吃惯了猪牛羊肉鸡鸭肉，到底还有没有新做法？

怕油、怕腻，肉类菜还能不能够做得很清爽？

陈志田编著的《肉类圣经》是史上最精美的特大型、赏析式美食写真图典。

国际烹饪大师带你发现烹饪肉类菜更健康、更美味的秘诀。

烹饪大师教你用炒、炸、卤、煮、拌、蒸、烤等多样化技法做出最不同凡响的绝美滋味，让你和家人天天品尝肉类菜新菜色。

超细致讲解、超精准配料、超完整做法，上手快速，绝不失败，超有成就感。

超精美的版式，让居家烹饪更加赏心悦目。

只要翻开肉类圣经，一定能找到最想吃的那一道。

<<肉类圣经>>

作者简介

陈志田，国际烹饪艺术大师、中华名厨、国家高级烹调技师、国家高级营养配餐师、中国饭店业金牌大厨、亚洲蓝带白金五星级勋章。

1977年生于河北省承德市丰宁县的中医世家，学历经济管理本科，现任北京名人美食保健协会理事，首都保健美食学会特约理事，荣获建国60周年酒店职业经理人国际精英论坛精英新锐大奖，担任第二届全国乡土菜大赛副秘书长，第二届搜厨国际烹饪大赛评委，中国饭店协会采购专业委员会评委，其事迹录入《中国当代名厨·大师篇》。

擅长官府保健菜，师承“唐朝药王”孙思邈第48代传人——孙耀祖先生，凭借多年的烹饪经验，将中医、官府菜、融合菜三者有机结合为保健菜系，倡导“以自然之道养自然之身”的健康理念，在我国美食界享有盛誉。

<<肉类圣经>>

书籍目录

序言

肉类常识

猪的不同部位各具营养

猪肉的区分与挑选

牛肉的选购与烹饪

怎样吃羊肉才有营养

吃羊肉有哪些宜忌

鸡肉的选购

鸡各部位的烹调方式大不同

鸭的处理与烹饪

鸭肉的食疗功效

其他常见肉类的营养功效、

选购及烹饪

猪肉

大白菜包肉

卤五花肉

菜心白肉

酱肉菠菜

随缘小炒

口蘑五花肉

糖醋里脊肉

大葱焖双花

芹菜肉丝

肥肠腊肉

乡村腊肉

水煮五花肉

蒸肉卷

卤蛋烧肉

走油肉

冬瓜烧肉

芽菜烧白

金城宝塔肉

秘制小肉方

焖酥肉

东坡肉

樱桃肉

同安封肉

味淋五花肉

蒜香白切肉

水晶肘子

滑溜里脊

毛家红烧肉

家常红烧肉

虎皮蛋烧肉

油炸狮子头

<<肉类圣经>>

回锅肉
白椒炒风吹肉
南瓜粉蒸肉
干盐菜蒸肉
苏式粽香肉
水煮肉片
包菜炒肉片
抓炒里脊
京酱肉丝
生爆盐煎肉
金牌小炒肉
金针肚丝
炒五彩丝
蛋黄肉
蜜汁叉烧肉
烤里脊
泼辣酥肉
酱香白肉卷
美味双拼
竹笋炒肉丝
茄汁柳肉
盐水里脊
珍珠米圆
川味小炒
蒜苗腊肉
蒜苗回锅肉
蜜汁火方
香炒蒜苗腊肉
榨菜蒸肉
红糟肉片
卤东坡肉
卤蹄膀
粉蒸肉
珍珠圆子
鱼香肉丝
牛肉
羊肉
鸡肉
鸭肉
其他肉类

<<肉类圣经>>

章节摘录

版权页：插图：黄瓜耳片 材料 猪耳300克，葱、黄瓜各50克 调味料 盐、白糖、香油、酱油、红油各适量 做法 1.黄瓜洗净，切成圆形薄片；葱洗净切细丝。

2.将猪耳洗净煮熟，晾凉后切成薄片。

所有材料摆入盘中造型。

3.将所有调味料调成味汁。

浇在盘中即可。

晾衣耳片 材料 猪耳、黄瓜各500克 调味料 甜面酱、葱、红椒末、盐、酱油各适量 做法 1.黄瓜洗净切片；猪耳洗净，放入高压锅加适量水。

煮15分钟捞起，与黄瓜摆好。

2.锅中下水，放入葱、红椒末、盐、酱油、拌成汁，用碗盛出，甜面酱也盛出，食用时蘸酱即可。

顺风耳片 材料 猪耳500克，蒜、葱各15克 调味料 虾抽适量，老卤水200克，红油20毫升 做法 1.猪耳洗净，入老卤水中卤熟；蒜去皮洗净，剁成蓉；葱洗净切花。

2.将蒜蓉、葱花、红油、虾抽拌成味汁。

3.猪耳切片装盘，淋入拌好的味汁即可。

<<肉类圣经>>

编辑推荐

《肉类圣经》编辑推荐：美味诱人的经典肉类菜600道。
最令人垂涎欲滴的肉类佳肴都在这里！

<<肉类圣经>>

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>