

<<精选详解家常面点>>

图书基本信息

书名：<<精选详解家常面点>>

13位ISBN编号：9787538450811

10位ISBN编号：7538450815

出版时间：2012-1

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：休闲生活编委会

页数：192

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>

<<精选详解家常面点>>

内容概要

《精选详解菜谱系列：精选详解家常面点》中的450种面点一学就会，450种美味任意品尝。原来营养与美味一直都掌握在自己的手里。高手厨师的多年经验总结让您尽情享受烹饪的喜悦。一手精湛的厨艺等你来学！

<<精选详解家常面点>>

书籍目录

面条类

面条基本做法

炒面

辣子鸡块面

牛肉软炒面

爆炒面

火腿肠炒面

牛肉炒面

奶香空心面

蘑菇牛肉炒面

孜然洋葱炒面

鸡丝木耳炒面

什果炒面

腊肉洋葱炒面片

松仁炒面丁

炸面

虾仁生炒面

炒肉丝面

香辣狗肉面

什锦软炒面

青椒生炒面

爆炒双色面丁

香肉时蔬面

莲子菠萝面丁

牛肉烧面片

炒面

金牌意大利面

炒河粉

西蓝花意大利面

大酱辣面

意大利炒面

美味炒面

鱼肉炒面丁

热拌面

茄汁牛肉面

臊子面

番茄沙拉拌蔬菜面

咖喱牛肉拌面

油泼面

三菇拌伊面

麻香什锦拌面

盖浇面

三鲜炸酱面

豆腐炸酱面

肉末打卤面

<<精选详解家常面点>>

拨鱼面
两吃拌面
虾仁酱香面
番茄酱意大利面
沙拉通心粉
春川拌面
什锦面
凉面
卤味凉拌面
酸辣凉捞面
番茄蘑菇凉面
四味凉面
麻香凉捞面
麻酱凉面
韩式咖喱冷面
黄瓜鸡丝凉面
朝鲜冷面
酸辣凉面
葱油凉面
蒸拌凉面
五色拌面
日式荞麦面线
全州拌面
素拌凉面
凉拌面
怪味凉拌面
汤面
担担面
传统大肉面
手擀面
烂锅面
扯面
珍珠面
红烧牛肉面
糊涂面
三鲜疙瘩汤
红油肉末面
羊肉卤黑米面条
三色鱼丸面
鸡丝炆锅面
牛肉炆锅面
鸡肉萝卜热汤面
鹿茸鸡丝汤面
滋补片汤
三丝汤面
海带肉丝面
菠菜汤面

<<精选详解家常面点>>

蓝花卤面
狗肉汤面
八鲜面
牛柳酸辣面
马哈鱼肉面
银丝面
糖醋宽心面
咖喱牛肉面
甜水面
蒸面条
茄汁海鲜面
牛肉汤面
鱼丸清汤面
懒人面
三丝卤面
五彩珍珠汤
蛋花番茄面
刀削面
蘑菇鸡丝面
三鲜汤面
鱼汤小刀面
豆角面
蘑菇虾仁羹面
排骨宽心面
陕西猫耳面
香菇酱肉面
什锦鸡蛋面
酸辣三丝面
虾仁伊府面
菇蕈龙须面
蘑菇鸡蛋拌面
排骨汤面
时蔬酱汤面
羊肉烩面
肉丝香菇面
京都排骨面
海鲜时蔬面
洋葱羊肉面
玉米汤面
饼类
饼基本做法
……
中式点心类
西式点心类

<<精选详解家常面点>>

章节摘录

版权页：插图：爆炒双色面丁 烹调时间 20分钟 [材料]中筋面粉200克，鸡蛋3个，熟火腿、蒜薹各30克，核桃仁25克。

精盐1/2小匙，味精1/5小匙，白糖1/2小匙，葱末、姜末、蒜末各10克，湿淀粉8克，鲜汤100克，香油10克，植物油30克。

制作方法 鸡蛋清、鸡蛋黄分别磕入两个容器内搅散。

熟火腿、蒜薹、核桃仁均切成丁。

蛋黄液与蛋清液各加入精盐1/4小匙，分别与100克面粉混合，揉成面团略饧。

两种面团分别擀成1厘米厚的大片，再切成丁，入沸水锅内煮熟捞出，投凉，沥去水。

锅内加植物油烧热，下入葱末、姜末、蒜末炝香，放入蒜薹丁、核桃仁丁略炒。

下入鲜汤、火腿丁、面丁、余下的精盐和白糖烧透至熟，加入味精，用湿淀粉勾芡，淋入香油，出锅装入盘内即成。

青椒生炒面 烹调时间 15分钟 [材料]刀切面条200克，水发鱿鱼、干虾仁、青椒各50克。

葱末、姜末、料酒、酱油各10克，精盐3克，鸡精1小匙，胡椒粉0.5克，植物油110克。

制作方法 干虾仁用温水200克泡至回软；鱿鱼洗净，切成丝；青椒洗净，切成丝。

锅内加油30克烧热，下入葱末、姜末炒香，下入鱿鱼丝煸炒，烹入料酒、酱油，下入虾仁及泡虾仁的原汁、青椒丝、精盐烧开，出锅装入容器内。

锅内加油50克烧热，刀切面条抖散，下入锅内，煎至底面微黄，翻匀。

加入余下的植物油继续煎至两面呈微黄色时，倒入炒好的菜及汤汁炒匀，盖上盖，用小火焖至汤汁将尽时，用筷子将面条抖散，加入鸡精、胡椒粉翻匀，出锅装盘即可。

<<精选详解家常面点>>

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>