

<<肉类菜60种>>

图书基本信息

书名：<<肉类菜60种>>

13位ISBN编号：9787538835380

10位ISBN编号：7538835385

出版时间：2001-12

出版时间：李骞、那世荣 黑龙江科学技术出版社 (2001-12出版)

作者：李骞，那世荣 著

页数：60

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>

## <<肉类菜60种>>

### 内容概要

《肉类菜60种》内容包括炸吉利丸子、兰花酸菜粉、姜丝肉、炒肉干豆腐、蛋白里脊、糖醋里脊、芫爆里脊、蕃茄里脊、浮油里脊、白酥里脊、干炸里脊、滑炒脊蒜、溜肉段、溜丸子、锅包肉、宫爆肉丁。

<<肉类菜60种>>

书籍目录

1. 炸吉利丸子2. 兰花酸菜粉3. 姜丝肉4. 炒肉干豆腐5. 蛋白里脊6. 糖醋里脊7. 芫爆里脊8. 蕃茄里脊9. 浮油里脊10. 白酥里脊11. 干炸里脊12. 滑炒脊蒜13. 溜肉段14. 溜丸子15. 锅包肉16. 宫爆肉丁17. 干炸丸子18. 南煎丸子19. 果汁肉片20. 松塌肉片21. 葱爆肉22. 咕老肉23. 红焖排骨24. 吉利肉饼25. 面包猪排26. 鱼香肉丝27. 酱爆里脊丁28. 香酥大肚29. 大蒜烧肚条30. 酸辣肚丝31. 肚丝木耳32. 爆腰花33. 抓炒肝尖34. 溜心嘴35. 焦烧肉条36. 锅烧肘子37. 雪里卧珍珠38. 雪月肉饼39. 白雪脊糕40. 红焖全肘41. 兰花扣肉42. 如意肉卷43. 芝麻拌腰片44. 家常肉丝拌干豆腐45. 五香肘花卷46. 芥末肚丝47. 糖醋排骨48. 茄汁牛肉49. 蚝油牛肉50. 牛肉炖西红柿51. 咖喱牛肉52. 清炖牛肉53. 水爆肚54. 葱爆羊肉55. 串炸羊肉56. 清炖羊肉57. 红烧羊排58. 水焗羊肉59. 孜然腰花60. 芝麻肉条

<<肉类菜60种>>

章节摘录

插图：炸吉利丸子原料：猪肉400克，鸡蛋3个，淀粉100克，面包渣20克。

调料：精盐4克，味精2克，料酒1克，葱姜水10克（将葱姜切成末，泡入水中，滤出的汁水即为葱姜水），椒盐6克，胡椒粉0.5克，豆油1500克（实耗30克）。

制作方法：（1）将猪肉剁成馅装碗，加鸡蛋、淀粉、葱姜水、料酒、精盐、味精、胡椒粉搅拌均匀。

（2）将调好的肉馅挤成鸡蛋黄大小的丸子滚上面包渣即为吉利丸子的生胚。

（3）勺内放入豆油1500克，烧至三成熟时下入丸子炸，待丸子浮起，呈金黄色时捞出装盘，配椒盐食用。

特点：外酥里嫩，色彩美观。

<<肉类菜60种>>

编辑推荐

《肉类菜60种》：美食书屋

<<肉类菜60种>>

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>