

<<煲类新菜肴>>

图书基本信息

书名：<<煲类新菜肴>>

13位ISBN编号：9787538837742

10位ISBN编号：7538837744

出版时间：2001-4

出版时间：黑龙江科学技术出版社

作者：张铁元

页数：58

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>

<<煲类新菜肴>>

前言

张铁元先生，我师我友。

其菜品尤如人品——朴素、厚重，在当今社会，有铁元先生这样的朋友，实为一大幸事。

几个月前，听说铁元先生要写一部有关沙锅 / 煲仔类的菜谱，于是看到的是：伏案疾书、下厨操练，其认真细致程度实不多见。

用铁元先生的话说，出书是件严肃的事，要对得起读者。

几十年的心得体会要认真总结，并用最简洁的语言表达出来，对铁元先生来说既容易又艰难。

凭借几十年的精湛厨艺写一本沙锅 / 煲仔类的书，确实绰绰有余，然而，有别于那些东抄西摘、粗制滥造的所谓烹饪书籍而言，铁元先生时时感到艰难。

<<煲类新菜肴>>

内容概要

海味类、三丝鱼翅煲、三鲜明骨煲、酸辣海参煲、酸辣广肚煲、鸡粒鱼肚煲、芙蓉三文鱼煲、粉皮鱼头煲、冬笋明虾煲、蟹肉鱼翅煲、什锦沙锅煲、蟹黄鱼骨煲、欢乐全家福煲、海参鱼唇煲、酸甜银丝虾煲。

<<煲类新菜肴>>

书籍目录

海味类三丝鱼翅煲三鲜明骨煲酸辣海参煲酸辣广肚煲鸡粒鱼肚煲芙蓉三文鱼煲粉皮鱼头煲冬笋明虾煲蟹肉鱼翅煲什锦沙锅煲蟹黄鱼骨煲欢乐全家福煲海参鱼唇煲酸甜银丝虾煲珍珠河蟹煲海鲜八珍煲酸辣鱿鱼煲禽类草菇鸡脯煲人参乌骨鸡煲京葱鸡翼煲冬瓜鸭煲香葱田鸡煲竹笋鸡脯煲原汤鸡煲火腿凤翼煲参翼鱼丸煲淮山杞子炖鸭煲京葱鸡腿煲松仁鸡片煲京葱鸭肝煲酸辣鸡血煲菜胆鸽脯煲五香鸽煲素菜类竹笋丝瓜煲鲜磨丝瓜煲夏威夷白果面筋煲香椿豆腐煲八珍豆腐煲干贝冬瓜煲鱼蓉豆腐煲冬菇面筋煲素什锦煲肉类干菜扣肉煲京葱狗肉煲葱姜排骨煲蟹黄狮头煲京味白肉煲驴肉飞碟煲酸辣牛筋煲双冬羊肉煲发菜猪手煲凉瓜排骨煲姜葱百叶煲鱼类大蒜鳊段煲青鱼头尾煲豆苗鱼丸煲阿拉斯加鱼头煲兄弟全鱼和合煲

<<煲类新菜肴>>

章节摘录

主料水发鱼翅150克，蟹肉150克。

调料料酒20克，盐10克，味精2克，白糖10克，胡椒粉3克，葱、姜少许，香菜30克，精制油50克，鸡汤200克，水淀粉5克。

做法1.先将鱼翅放入沸水锅中氽一下，倒入漏勺里沥干水分备用。

香菜切段。

2.炒锅先在旺火上烧热，用油滑锅后，锅里加精制油100克，烧至五成热时，先投入葱段爆出香味，推入蟹肉急炒几下打散，待炒到透出蟹香时，再烹入料酒，加盖焖一下，放入姜末。

然后加鸡汤，再把漏勺里焯过水的鱼翅倒入，烧到翅软、入味，加进盐、白糖、味精、胡椒粉，淋水淀粉勾薄芡，边淋边将锅旋动，使粉质不结块，再用铁勺推匀，起锅盛入放有香菜段的热煲里，盖上煲盖上席。

成品特点这是一道高级菜肴，鲜美爽口，香味扑鼻，回味无穷。

<<煲类新菜肴>>

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>