

<<风味蛋类菜60种>>

图书基本信息

<<风味蛋类菜60种>>

内容概要

《在家巧作蛋类菜》内容包括荷花鸡蛋、芙蓉月光鹌鹑蛋、菠菜炒鸡蛋、蒸酿三鲜鹌鹑蛋豆腐、胡萝卜炒鸡蛋、苦瓜煎蛋、尖椒柿子炒鸡蛋、虎皮鹌鹑蛋、雪衣豆沙鹌鹑蛋、熘白果、鱼香皮蛋、鸽蛋银耳、竹荪烩鸽蛋、草菇氽鹌鹑蛋、五香茶鸡蛋、蚝油焗鹌鹑蛋。

<<风味蛋类菜60种>>

书籍目录

1.荷花鸡蛋2.芙蓉月光鹌鹑蛋3.菠菜炒鸡蛋4.蒸酿三鲜鹌蛋豆腐5.胡萝卜炒鸡蛋6.苦瓜煎蛋7.尖椒柿子炒鸡蛋8.虎皮鹌鹑蛋9.雪衣豆沙鹌蛋10.熘白果11.鱼香皮蛋12.鸽蛋银耳13.竹荪烩鸽蛋14.草菇余鹌蛋15.五香茶鸡蛋16.蚝油焗鹌蛋17.花篮三鲜鸡蛋18.炸吉列鹌鹑蛋19.五香熏鸡蛋20.喇嘛鹌鹑蛋21.三鲜蒸蛋22.酿蒸三鲜凤蛋23.青椒炒松花蛋24.咸蛋吐司25.鸡蛋炒豆腐26.皮蛋豆花27.芙蓉蛋28.松花什锦29.浮油鸡蛋30.鲜贝芙蓉蛋31.蛋花汤32.椿芽烘鸡蛋33.鲜虾煨鸡蛋34.五柳金银松花蛋35.余珍珠鸭蛋黄36.酱蒸全蛋37.松花鱼米羹38.滑蛋虾仁39.南熘松花蛋40.香菇蒸咸鸭蛋41.香炸松花火腿夹42.香蕉锅炸43.蛋酥丸子44.肉丝炒鸡蛋45.如意鸡蛋卷46.松花鸡蛋卷47.酥黄菜48.银鱼炒鸡蛋49.草莓蒸蛋50.三丁炒鸡蛋51.银鱼煎蛋52.软熘蛋白干贝53.煎焖荷包蛋54.香酥蛋皮卷55.油淋鸡蛋56.黄焖鸡蛋57.番茄荷包蛋58.鱼香鸡蛋丁59.荷包蛋扒茄条60.桂花蟹肉

<<风味蛋类菜60种>>

章节摘录

插图：11.鱼香皮蛋原料：松花蛋3个，鸡蛋2个，面粉30克，淀粉50克，泡辣椒15克，葱10克，姜5克，精盐5克，白糖3克，味精3克，醋1克，料酒2克，鲜汤150克，酱油2克，色拉油750克（实耗40克）。

制作：1.将松花蛋去皮切成4瓣，再在中间横切一刀滚面粉，鸡蛋加面粉、淀粉调成全蛋糊。

葱、姜、泡辣椒分别切成末。

2.勺内放油烧至五成热，将松花蛋挂全蛋糊入勺内，炸成金黄色捞出装盘。

勺内留少许油，放葱、姜、泡椒末炒一下，加鲜汤、白糖、精盐、味精、醋、酱油烧开后，用淀粉勾芡，淋辣椒油后浇在炸好的松花蛋上。

<<风味蛋类菜60种>>

编辑推荐

《在家巧作蛋类菜》：家庭厨艺课堂

<<风味蛋类菜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>