

<<中国味道>>

图书基本信息

书名：<<中国味道>>

13位ISBN编号：9787543688933

10位ISBN编号：754368893X

出版时间：2013-1

出版时间：美食生活工作室 青岛出版社 (2013-01出版)

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>

作者简介

美食生活工作室，是隶属于青岛出版集团美食部的美食图书、网站创作团队，曾策划出版了《新编家常菜谱》《精选家常菜全集》、“巧厨娘”系列菜谱等多部不同时期全国销售量排名第一的美食畅销书，旗下有美食生活网和育儿生活网两个网站。

<<中国味道>>

书籍目录

第一章中国八大菜系 头头是道说鲁菜 在家学做经典鲁菜 糖醋鲤鱼 / 大虾烧白菜 黄鱼炖豆腐 炸蛎黄 / 油爆海螺 韭菜炒海肠 / 锅煽豆腐 到山东必吃的名菜名点 九转大肠 / 油爆双脆海参扒肘子 上汤原壳鲍鱼 / 葱烧海参 鱼肉水饺 / 单县羊肉汤 阳谷布袋鸡 / 带子上朝 一定要带回家的山东名产名吃 周村烧饼 / 海产干品 崂山绿茶 / 德州扒鸡 烟台苹果 / 莱阳梨 川菜 头头是道说川菜 在家学做经典川菜 麻婆豆腐 / 宫保鸡丁 夫妻肺片 回锅肉 山城辣子鸡 / 四川泡菜 鱼香肉丝 / 沙锅鱼头 到四川必吃的名菜名点 口水鸡 / 水煮鱼 / 毛血旺 灯影牛肉 / 东坡肘子 一定要带回家的四川名产名吃 张飞牛肉 / 青川黑木耳 资中冬尖 / 郫县豆瓣 云顶明参 / 蒙顶黄芽 粤菜 头头是道说粤菜 在家学做经典粤菜 香菠咕咾肉 / 护国菜 清汤鱼丸 / 炒芙蓉虾仁 咸蛋蒸肉饼 / 蚝油生菜 到广东必吃的名菜名点 普宁豆酱骨 / 叉烧包 百花鱼肚 / 明炉烧乳猪 蒸麒麟鱼 / 云吞面 椒盐蛇段 / 潮式肠粉 八宝冬瓜盅 / 炖禾虫 红炖鱼翅 / 沙锅粥 潮汕卤鹅 / 虾饺 一定要带回家的广东名产名吃 广式点心 / 紫金辣椒酱 南糖 / 白渡牛肉干 英德红茶 / 顺德大良蹦砂 延寿堂药糕 闽菜 头头是道说闽菜 在家学做经典闽菜 凤尾虾球 / 醉排骨 太极芋泥 沙茶肉串 / 猪脚面线 到福建必吃的名菜名点 佛跳墙 / 荔枝肉 茸汤广肚 / 鸡汤氽海蚌 封糟鳗鱼 / 白雪鸡 春明鲟盒 / 七星鱼丸 白汁加吉鱼 / 东璧龙珠 全丝烩鱼翅 / 闽生果 淡糟香螺片 炒西施舌 / 糟片鸭 炒鲞片 / 福建名小吃 一定要带回家的福建名产名吃 连城白鸭 / 古田银耳 永定菜干 / 安溪铁观音 湖头米粉 / 连城地瓜干 明溪肉脯干 第二章中国地方特色菜 第三章中国传统节日美食

章节摘录

版权页：插图：4 沙茶肉串：香酥软嫩，甜辣味鲜。

用沙茶酱烤制的肉串，具有大蒜、洋葱、花生等的复合香味，还有虾米、生抽的复合鲜咸味，以及轻微的甜味和辣味，味道非常丰富。

【原料】猪里脊肉300克【调料】酸萝卜、香菜、沙茶酱、香油、胡椒粉、咖喱粉、盐、味精、白糖各适量【制作方法】1.将猪里脊肉切成长方片，用咖喱粉、沙茶酱、盐、味精、白糖、胡椒粉浆匀，待用。

2.将沙茶酱、花生酱、香油调和成酱料，待用。

3.用竹扦将腌好的肉穿成串，涂上沙茶酱、香油，用炭火烤制，边烤边刷香油，至两面熟透后装盘即可。

食时伴沙茶酱料、酸萝卜、香菜上桌。

制作提示：烤肉串时要注意常翻动。

5 猪脚面线：卤汤香浓，面条细滑，猪蹄软烂，汤浓味美。

【原料】鲜的细面条150克，猪蹄1只（约450克），菜心2棵【调料】植物油15克，大葱段20克，姜片10克，桂皮1克。

香叶1片，八角2枚，花椒1克。

小干椒2个，冰糖20克，盐3克，白糖10克，鸡粉2克，绍酒15克，酱油20克。

白胡椒粉少许【制作方法】1.把猪蹄从骨关节处用刀分割成块，用清水浸泡半小时后洗净，放入开水锅氽煮5分钟，捞出。

2.炒锅中放少许油烧热，放入白糖，小火炒至糖色变微黄，倒入香料和葱姜煸炒出香味，倒入开水煮开，再倒入绍酒，放入冰糖、酱油，放入氽过的猪蹄，大火煮开，盖好锅盖，小火焖制2小时。

加鸡粉、白胡椒粉、盐，再煮2分钟后关火备用。

3.汤锅加水烧开。

放入细面条煮熟，捞入碗中，浇上炖好的猪蹄汤。

码几块猪蹄。

4.菜心放入煮面的锅中烫一下。

摆在面条上即可。

制作提示：1.猪蹄先从骨关节处切开，再分割，不要用刀随意剁；且一定要焖到软烂，味道才好。

2.糖色不要炒糊，不然做好的猪蹄汤会发苦。

<<中国味道>>

编辑推荐

《中国味道:地方经典特色美食》全方位、立体地阐述了中国特有的味道，寓美食于文化里，读文化于美食中。

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>